



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE BEYAZ PEYNİR YAPIMI

3 kg. süt (mümkünse çiğ süt)

1 tatlı kaşığı peynir mayası

1 yemek kaşığı kaya tuzu

Sütü bir tencereye boşaltın ve kısık ateşte kaynatın. Kaynadıktan sonra ocaktan alın. Yoğurt yapımında olduğu gibi sütü mayalamak için ortalama 35-37 derece vücut ısısına gelmesini bekleyin. Bunu bir termometre yardımıyla ölçerek veya süte parmağınızı batırıp 10'a kadar sayarak anlayabilirsiniz. 10'a kadar saydığınızda parmağınız yanmıyorsa süt gerekli olan sıcaklığa gelmiş demektir.

Elde etmek istediğiniz sıcaklığa gelen sütün içine peynir mayasını ekleyip güzelce karıştırın ve peyniri mayalamak için bir örtüye sarıp oda sıcaklığında ortalama 2-3 saat mayalanmasını bekleyin.

Kontrol ettiğinizde yoğurttan daha yoğun kıvam almışsa peynir mayalanmış demektir. Ancak henüz bitmedi. Bu aşamada peynirinizi istediğiniz büyüklükte kare kare kesin ve 1 saat kadar daha mayalanmaya devam etmesi için bekletin. Ardından temiz bir tülbentin üzerine peynirlerinizi alın ve fazla suyunun çıkması için bir süzgecin içinde 3-4 saat kadar süzülmesini bekleyin. Suyu iyice süzülen peynirin üzerine ağırlık koyarak en az 5 saat kadar bekletin.

Son olarak kapaklı bir kapta su ve tuzla bir salamura suyu hazırlayıp peynirleri içerisine aktarın, olgunlaşması için buzdolabına kaldırın. Birkaç gün sonra salamura peynirinizi afiyetle tüketebilirsiniz.

Not: Peynirinizi süzdükten sonra elde ettiğiniz peyniraltı suyu protein ve kalsiyum açısından oldukça faydalı olduğundan dökmemenizi, bu suyu hazırlayacağınız yayla çorbası veya hamur işlerinde kullanmanızı öneririz.