



BOZUK SÜTTEN LOR PEYNİRİ YAPIMI

<https://www.sabah.com.tr>

2 kg. süt
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sirke
3 yemek kaşığı limon suyu
Temiz bir tlbent

Sütü ocağa alın ve kaynamaya bırakın. Kaynama esnasında stnz kesilecektir. Ocağı kapatın ve tuzunu atın. Yarım saat kadar ılınmasını bekleyin. Daha sonra sirke ve limon suyunu koyup üzerine temiz bir tlbent rtn. 2-3 saat kadar bu şekilde bekletin. Peynirinizi önce süzgeçten geçirin, daha sonra tülbente koyup ağzını bağlayın ve bir yere asarak suyunun szmesini bekleyin.

