



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAYIR PEYNİRİ YAPIMI

Çayır peyniri de beyaz peynirin bir başka tuzsuz çeşididir. Teleme, içinde bez bulunan kalıplara konulup asılarak suyunu bıraktıktan sonra peynir kalıpları hâlinde kesilerek yeni yeşermiş çayır üzerine hiçbir ağırlık konmayarak kendi hâlinde olgunlaşmaya bırakılır. Çayırda bir gece serinde kaldıktan sonra üzerine çörek otu serpilerek ve çayır otlarına sarılarak piyasaya çıkarılır. Çok sulu ve tuzsuz bir peynir olduğu için fazla dayanmaz. Bundan ötürü derhal yenmesi veya kullanılması lâzımdır. Bu peynirle meşhur peynir helvası da yapılır.

Çayır peyniri derhal ve tuzsuz yenmek için yapılır, fakat suyu süzülmediğinden ağır çekeceği için bunu da salamura peyniri hâlinde piyasaya verenler vardır. Bu tip salamura peynirleri her ne kadar çok yağlı ve lezzetli iseler de elle tutulamayacak ve bıçakla kesilemeyecek kadar çok yumuşak olduklarından makbul sayılmazlar.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 11.03.2025