



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇEÇİL PEYNİRİ (KARS)

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

Doğal ortamda beslenen inekler, sabahın ilk ışıklarıyla sağıım için yayladaki ağıllara getiriliyor.

Yöre kadınları, ineklerden sağdıkları sütü makineden geçirerek kaymağından ayırıyor. Bu işleminin ardından süt, mayalanarak bir saat dinlendiriliyor.

Kaymağından arındırılan süt, kazanlara konulup içerisine maya atılarak yaklaşık 1 saatlik dinlenmeye bırakılıyor. Daha sonra taşlarla yapılan ocaklara konulan kazanlardaki süt, peynir kıvamına gelene kadar ateş üstünde karıştırılıyor.

Kadınlar, peynir olduktan sonra kazanlarını ateşten alarak bir süre ellerinde yoğurup kuruması için tahta kazıklarla duvarlara asıyor. Kuruyan peynir, tuzlanarak koyun ya da keçi derisine doldurarak kışa hazırlıyor.

