



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ PEYNİRİ (YALOVA)

Yalova Sosyal Bilimler Dergisi

Süt kaynatılır ve peynir altı suyu yeşilimsi bir renk alır ve sonucunda teleme açığa çıkar.

Pıhtı miktarı arttıktan sonra söğüt dalından yapılmış hasır sepetlere şekil alması ve pıhtının ara boşlukları olmaması için (sıkılaşması için) konur.

Oluşan peynir ters yüz edilerek kayatuzu ile tuzlanır.

Taze tüketildiği gibi birkaç gün bekletilir ve sonrasında köy kuzinesinde meşe ağacı tütsüsünde ızgara üzerinde uzun süre belli sıcaklıkta ters yüz edilerek kırık beyaz rengini alan peynir elde edilir.
