



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE ÇERKEZ PEYNİRİ (DÜZCE)

8 litre süt
2 litre bekletilmiş ekşi peynir suyu
2 yemek kaşığı tuz

Sekiz litre süt tencereye konularak kaynatılır. Kabarmaya başlayan sütün ateşi kısılıp taşırılmadan, ekşi peynir suyu bir kepçe yardımı ile kenarlardan azar azar dökülür. Kesilmeye başlayan süt, peynir tortusu olarak üstte toplanmaya başlar. Süt tamamen kesilinceye kadar peynir suyu kenarlardan yavaş yavaş ilave edilir. Bu işlem 5 ila 10 dakika arası sürer. Sütün tamamı kesilir, suyu yeşil renge döner. Bu aşamada yukarıda toplanan peynir, kevgir yardımı ile peynir sepetine alınır. Peynirin üzerine tuz serpilip 5-10 dakika beklemeye bırakılır. Elle tutulabilir sıcaklığa geldiğinde sepetten alınıp ters çevrilip yeniden sepete konur. Üzerine yeniden tuz serpilir ve soğuduğunda taze peynir olarak yemeğe hazırdır.