



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DİL PEYNİRİ YAPIMI

Saf koyun sütüyle yapılır. Sütün 28 derece sıcaklıkta ve 2 saatte telemeleşmek üzere mayalanması lâzımdır. Teleme mayalandıktan 2 saat sonra tıpkı diğer peynirlerde olduğu gibi özel peynir bıçaklarıyla önce üçer santimlik karelere, daha sonra birer santimlik karelere kesilerek suyundan ayrılması temin edilir. 5-10 dakikalık bir beklemeden sonra peynirin suyu süzülür. Dibe çöken teleme parçacıkları, içine peynir bezi konulmuş olan dört köşe bir kalıba konularak üzerine kalıbın içine geçecek şekilde bir tahta kapak, bu kapağın üzerine de bir ağırlık konularak suyunun iyice sü-zülmesi için 3-4 saat bekletilir. Bundan sonra peynir, önce muntazam sabun kalıpları hâlinde kesilerek olgunlaşmak üzere tezgâh üzerine sıralanır.

Beri yanda peynir suyu 80 derece sıcaklık elde edilinceye kadar kaynatılır yüze çıkan peynir tanecikleri bir kepeyle alınarak lor peyniri yapılır.

Suda artık peynir kalmadığına kanaat getirildikten sonra tezgâh üzerine olgunlaşmaya bırakılan ve sabun kalıbı hâlinde kesilmiş olan peynirler birbuçuk santim kalınlığında ve beş santim enliliğinde ekmek dilimleri hâlinde ince ince kesilerek teker teker bu kaynar suya atılarak yumuşatılır. Bu işleme çok dikkat etmek lâzımdır. Çünkü peynirin tam kıvamında yumuşaması lâzımdır. Fazla bırakılırsa peynir bozulur. Kıvamını anlamak için kaynar suyun içindeki peynir alınarak avuç içinde yoğurulur. İlk kesildiği şekildeki muntazam hâle getirildikten sonra uçlarından tutularak ve çekilerek uzatılır. Eğer peynir yırtılmadan, üzeri düzgün, pürüzsüz ve parlak bir şekilde uzanır ve açılırsa kıvamında-dır. Aksi hâlde ya kıvamı geçmiş, yahut ta tezgâh üzerinde fazla olgunlaşmıştır. Bu takdirde ekmek dilimi hâlinde kesilen peynirleri kaynar suda daha az müddetle haşlamak ve kıvamını kaç dakikada buluyorsa kaynar suda o kadar bırakmak lâzımdır.

Böylece tam kıvamında haşlanan peynirleri güzelce yoğurup hamur hâline getirdikten sonra tezgâh üzerine yufka açar gibi bir - birbuçuk santim kalınlığında açarak beş santim enliliğinde ve cetvel şeklinde temiz bir tahta parçasının yardımıyla dilim dilim kesmeli. Sonra küçük tahta kutular içine istif ederek serin bir yerde muhafaza edip yemelidir.

Dil peyniri tuzsuz peynirdir. Uzun müddet saklanamaz. Bir hafta - on gün içinde yenmesi ve kullanılması gerekir. Bu peynir ızgarada veya tavada tereyağıyla pişirilerek yenildiği gibi çiğ Olarak da yenilir. Helva ve çeşitli tatlılarda, sütlülerde ve böreklerde rahatça kullanılabilir.

Dil peyniri tam yağlı ve hâlis koyun sütünden yapıldığı için çok lezzetlidir. 3 kilo süttten bir kilo dil peyniri elde edilir.