



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİMİŞ YOĞURTTAN LOR PEYNİRİ YAPIMI

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

Ekşimiş yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz (yoğurt oranına göre artırabilirsiniz)

1 tatlı kaşığı sirke (yoğurt oranına göre artırabilirsiniz)

Yoğurt sulu değilse biraz su

Veya bozulmaya yakın süt

Süzme için beyaz tülbent

Öncelikle yoğurdu dökceğiniz tencereyi suyla durulayıp, ıslakken yoğurdu dökün. Bunun sebebi kaynarken tencerenin dibinin tutmaması. Sonrasında evde kalan bozulmaya yakın süt varsa da ekleyebilirsiniz. Yoksa biraz su ekleyin. Tencerenin içine tuzu ve sirkeyi ekleyin. Ocağın altını orta ateşte açın. Tüm malzemeleri iyice karıştırın. Kaynayana kadar ara ara dibine sarmaması için hafif karıştırın. Kaynamaya başlayınca altını kısıp bir iki taşım daha kaynatıp, ocağın altını kapatıp soğumasını bekleyin. Soğumasını bekleme sebebi lorun yağı, suyuyla beraber süzülüp gitmemesi için. Soğuduktan sonra tel süzgecin üzerine temiz bir bez koyarak tencereyi boşaltıp süzülmesi için bırakın. Damak tadına göre içine tuz eklenebilirsiniz. Buzdolabında 1-2 saat kadar süzdürmeniz yeterli olur. En son elinizle sıkıp fazla suyunu almayı unutmayın. Buzdolabında, saklama kabında veya kavanozda saklayabilirsiniz.

