EVDE KREMA (ÇİĞ KAYMAK)

Sütü, geniş bir kaba doldurup bir süre bıraktıktan sonra yüzünde katıca ve sarımtırak bir madde toplanır. Bu, krema (yani, çiğ kaymak) dır. Krema tabakası sütün içinde bulunan yağ tanecikleriyle diğer maddelerden oluşur ve sütten daha hafif olduklarından yavaş yavaş sütün yüzüne çıkarlar. İşte çok makbul bir tereyağı yapmak için kullanılması uygun görülen ilkel madde bu kremadır. Krema iki şekilde çıkarılır:
1 Sütü sağar sağmaz süzüp, derinliği 10 santim fakat genişliği fazla olan temiz bir kaba hemen doldurup havalı bir yere bırakınız. Bu yerin ısı derecesi olanaklıysa 12-15 derece arasında olmalıdır. Kaymaklanma süresi bitinceye dek süt hiçbirzaman sal-lanmamalıdır. 18 ya da 24 saat sonra sütün yüzünde toplanmış olan kaymağı tahta kaşıkla alıp kâseye koyunuz. Bu biçimde %80 kaymak alırsınız.
2 Ayran makinesiyle krema çıkarmak : Bunun yöntemleri çoktur. Fakat çok temiz ve dikkatli kullanmak gerekir. Bu, biraz zahmetlidir.

Not: Kaymağın ekşimesini önlemek ve tatlı kalmasını sağlamak için yağı alınan sütü peynir yapmak için sağılınca hemen 60 santim derinliğinde bir kaba doldurup soğuk suya koyunuz. Sütün ısısının 10 - 12 derecede bulunması için suyun ısısını ona göre düzenlemek gerekir. Zira sütün soğuk bulunmasından kaymaklanma süresi 48 saat devam eder ve takriben %90 oranında kaymak toplanmış olur. Kaymaklanma süresinin bittiğini anlamak için, parmak kaymağa dokununca bulaşmamalıdır. Düz ve yassı bir tahta parçasını batırıp çıkardığınız zaman üzeri parlak ve kaymağa benzer bir madde ile sıvanmış bulunmamalıdır. Tahtanın açtığı delikten altındaki süt dışarı çıkmamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:55982 • adı:EVDE KREMA (Çiğ Kaymak) • gönderen:müdür • indirme tarihi:06.05.2024 - 03:23