



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR YAPIMI

5 kilo çiğ süt
1,5 çay kaşığı peynir mayası
2 yemek kaşığı kaya tuzu

Kısık ateşte kaynattığınız sütü 35 dereceye kadar soğurun. İçine mayayı ekleyip güzelce karıştırın. Kapağını kapatıp sıcak durması için dışını sarın. Mayalanması için 1,5 saat bekleyin. Serçe parmağınızı tencereye batırdığınızda yoğurttan daha koyu kıvamlı geliyorsa peyniriniz olmuş demektir. Bıçakla küp küp kesin ve 1 saat daha bekletin. Peynirlerinizi peynir bezine ya da temiz bir tülbente alıp sularının süzülmesi için 3-4 saat kadar bekletin. Akan suyu bir kapta toplayın. Tülbentten çıkardığınız peynirleri elinizle hafifçe bastırın ardından iki ağır kabın arasına koyup 3-4 saat de bu şekilde bekletin. Kalıplara böldüğünüz peyniri tuz ve suyla hazırladığınız salamura suyuna yatırın. Buzdolabında birkaç gün bekletip tüketin.

