



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI PEYNİR

2 litre süt
1 ay bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı tuz
Süzme için:
Temiz tülbent

2 litre sütü tencereye döküyoruz. Sütümüz kaynamaya başladığı anda 1 çay bardağı yoğurdu ekliyoruz, sürekli karıştırıyoruz. İyice karıştıralım ki yoğurduğumuz erisin. Kesikler oluşmaya başlıyor. Beş dakika sonunda tuz atıp biraz daha kaynatıyoruz. Altını kısıyoruz, karıştırıyoruz. Kesikler iyice oluştuğunda altını kapatıyoruz. Torbamıza yavaş yavaş döküyoruz. Tülbentteki peyniri tezgahın bir köşesine alıp, üstüne ağırlık koyuyoruz. Suyu iyice süzölsün.

Bu şekilde altı saat kalması yeterlidir. Altı saat sonunda peynirimiz olmuş demektir. Süzerken ayırdığımız sarı suyunu 1 litrelik cam kavanoza doldurabiliriz. Daha sonra peyniri dilimleyip, 1 yemek kaşığı da tuz atıp salamura yapabiliriz.

Not: Kendi suyuyla salamura yapılan peynir uzun süre dayanır.

