



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAKKARİ USULÜ OTLU PEYNİR

MALZEMELER:

Süt

Peynir mayası

İsteğe göre siyabo, mend, so, sirk v.b otlar

HAZIRLANIŞI:

Büyük bir tencere dolusu sütü ateşin üzerine koyun. Kaynatmadan, ılınınca ocaktan indirin. Mayayı ilave edip 30 dakika bekleyin. 30 dakikadan sonra katılaştıran yumuşak peynirleri kırın. Daha sonra 10 dakika daha öylece bırakın. (Kırdılmanın sebebi katılaştıran sütün oluşturduğu suyun üste çıkmasıdır.) Daha sonra suyu dökün. Kalan kısmı daha tam katılaştırmadan peynirin içine isteğe göre siyabo, mend, so, sirk v.b yöresel otlar katın. (Hepsi bir arada konulmaz, tercih evden eve değişir) daha sonra peyniri bir torbanın içine döküp, ağzını bağlayın. Torbayı düz, geniş bir taşa yerleştirip üzerine ağır bir taş koyun. Bir tam gün beklemeye bırakın. Ertesi günü peyniri taşın altından alın. Tekerlek büyüklüğünde olan peyniri düz bir kaba alıp tuzlayın ve keserek servis edin.