



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSLİ ABAZA PEYNİRİ (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

10 litre süt

1 çorba kaşığı peynir mayası

On litre süt bir tencereye konarak ocakta ılıtılır.

Daha sonra ılıtılan süte peynir mayası eklenerek ocak kapatılır.

Sütün mayalanması için tencerenin üstü temiz bir bez ile örtülerek 15 dakika bekletilir.

Süt, muhallebi kıvamını alırken tekrar ocağa konur.

Kaynama esnasında toplanan peynir kevgir yardımıyla bir süzgece alınır ve peynirin ekşimesi için 6-7 saat bekletilir.

Ekşiyen peynir, kaynamış suda dilimlenerek haşlanır ve sudan çıkartılarak tezgâh üzerinde şekil verilir.

Şömine veya taş ocakta asılır, bulunduğu yerde çevrilir.

1-2 gün bekletilerek İslî Abaza Peyniri hazırlanır.

