İSLİ ÇERKEZ PEYNİRİ (DÜZCE)

8 litre süt
2 litre bekletilmiş ekşi peynir suyu
2 yemek kaşığı tuz

Sekiz litre süt tencereye konularak kaynatılır. Kabarmaya başlayan sütün ateşi kısılıp taşırmadan, ekşi peynir suyu bir kepçe yardımı ile kenarlardan azar azar dökülür.
Kesilmeye başlayan süt, peynir tortusu olarak üstte toplanmaya başlar.
Süt tamamen kesilinceye kadar peynir suyu kenarlardan yavaş yavaş ilave edilir.
Bu işlem 5 ila 10 dakika arası sürer. Sütün tamamı kesilir, suyu yeşil renge döner. Bu aşamada yukarıda toplanan peynir, kevgir yardımı ile peynir sepetine alınır.
Peynirin üzerine tuz serpilip 5-10 dakika beklemeye bırakılır. Elle tutulabilir sıcaklığa geldiğinde sepetten alınıp ters çevrilip yeniden sepete konur.
Üzerine yeniden tuz serpilir ve soğuduğunda taze peynir olarak yemeğe hazırdır.
Elde ettiğimiz peynir birkaç gün dış yüzeyi sertleşip, kabuk bağlayıncaya kadar soğuk ortamda bekletilir.
Eskiden köy evlerinin ocaklarında kurutulan peynir günümüzde özel olarak dizayn edilmiş isleme odalarında yapılmaktadır.
Peynir ateşe yakın bulundurulmaz.
Sadece dumanın en sıcak alanında raf sistemi ile üzeri bez ile sarılarak istenilen kıvama gelinceye kadar bekletilir.
Ağacın kalitesi isleme işlemi için önemlidir. Kuru dut ve akasya ağaçları ile yakılan ateşin isi bu iş için uygundur.

© lezzetler.com tarif no:162365 • adı:İsli Çerkez Peyniri (Düzce) • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:17.05.2024 - 18:18