



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRİ YAPIMI

6 kilogram süt
1.5 ay kaşığı peynir mayası
2 yemek kaşığı kaya tuzu

Öncelikle sütü kısık ateşte kaynatın ve 35 dereceye kadar soğumaya bırakın. İçerisine mayayı dökün ve iyice karıştırın. Kapağını kapatın ve 1.5 saat mayalandırın. Kıvamına bakıp, kp küp kesin. Büyük bir tencerenin yarısına kadar su koyun. 75 dereceye kadar ısıttığınız suyun içine peynirleri atın. Tahta bir kaşığla peynirleri tek bir kalıp şekline sokun. Kalıbı süzgece alarak soğumadan önce kesme tahtasına koyun ve birkaç dakika güzelce yoğurun. Peynirlerin fazla suyunu akıtın ve yuvarlak bir kalıba yerleştirin. Tekerlek şeklini verdikten sonra 4 saat kadar dinlendirin.

