



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRİ YAPIMI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

5 litre taze süt
1/4 çay kaşığı peynir mayası (sıvı veya tablet formunda)
1/2 çay kaşığı peynir kültürü (isteğe bağlı)
2 yemek kaşığı tuz (damak tadına göre ayarlanabilir)
Soğuk su (peyniri şekillendirmek için)

Taze sütü geniş bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtmaya başlayın. Sütün sıcaklığını yaklaşık 35-40°C'ye (ılık bir banyo suyu sıcaklığı) kadar getirin.

Sütü sık sık karıştırarak homojen bir ısınma sağlayın ve sütün dibinin tutmasını önleyin.

Süt ılık hale geldiğinde, peynir mayasını ve isteğe bağlı olarak peynir kültürünü ekleyin. Mayayı sütün her yerine eşit şekilde dağılacak şekilde karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatın ve sütü ılık bir ortamda 1-2 saat mayalanmaya bırakın. Bu süre sonunda süt kesilmeye ve pıhtılaşmaya başlayacaktır.

Pıhtılaşan sütü büyük bir bıçak veya spatula ile yaklaşık 2-3 cm'lik küpler halinde kesin. Bu işlem, peynir altı suyunun ayrılmasına yardımcı olur.

Kesilen pıhtıları 10-15 dakika dinlendirin. Ardından tencereyi düşük ısıda yeniden ocağa alın ve pıhtıları yavaşça karıştırarak ısıtın. Bu işlem, peynirin sıkılaşmasına yardımcı olur.

Pıhtılar iyice sıkılaştığında, peynir altı suyunu süzün ve pıhtıları bir süzgeç veya peynir torbasına aktarın. Peynir torbasını sıkarak fazla suyu çıkartın ve torbanın ağzını bağlayarak üzerine ağırlık koyun.

Peynir torbasını yaklaşık 1-2 saat boyunca bu şekilde bekletin. Bu süre sonunda peynir sertleşecek ve şekil alacaktır.

şekil alan peyniri, tuzlu su çözeltisine (yaklaşık 1 litre suya 2 yemek kaşığı tuz) batırarak 15-30 dakika dinlendirin. Tuzlama işlemi, peynirin daha uzun süre dayanmasını sağlar ve lezzetini artırır.

Tuzlama işleminden sonra peyniri sudan çıkarın ve temiz bir bezle sararak buzdolabında en az 12 saat dinlendirin. Bu dinlenme süresi boyunca peynirin lezzeti oturacaktır.

