



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLOF PEYNİRİ (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Genişçe bir kap içinde bekletilip üzerinden kaymağı alınarak ya da süt makinesi yardımı ile yağı ayrılmış süt bir kazana konur ve ısıtılır. (Kaynatılmaz). Bir çorba kaşığı peynir mayası ilave edilir. Bir saat içinde maya tutar ve ısıtılan süt peynir olarak surat denilen yeşil renkli sıvıdan ayrılır. Peynir elde edilirken ayrılan bu sıvı protein bakımından zengindir ve tez büyüsün diye çocuklara içirilir. Kazanın içinde meydana gelen peynir bir torbaya konur ve iyice süzülür. Küçük ekmek şeklinde peynirler olarak torbadan çıkarılır. Bu peynire Maçka'da, kolof denilen küçük pidelere benzediği için, kolof peyniri adı verilir.