



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KÜP PEYNİRİ YAPIMI

İlkbaharda peynirler yapılmaya başlanınca kışlık olarak tüketilmek üzere küplere peynirler basılır. Yahut tadı değişmiş veya biraz acımuş peynirleri değerlendirmek adına bu yöntemlere bas vurulurdu. Eldeki peynirler iyice ufalanarak varsa biraz da çökelek ilavesi ile küpe sıkıca basılır. Üzerine asma yaprağı konulduktan sonra temiz bir bezle kapatılır. Sonra koyuca bir çamur ile sıvanarak hava alması engellenir. Temiz, kuytu ve serin bir köşeye (mahzene) veya toprağa ters çevrilerek yarı beline kadar gömülür. Arada sırada küpün üzerine su dökülür ki kurumasin. Sonbahar geldiği vakit kup buradan alınarak dikkatlice ağzı açılır. Hafifce bazı yerleri küflenmiştir. Korkmayın onlar penislin değerindedir artık Avrupalıların ünlü ROKFOR peyniri ile rahatlıkla rekabet edebilir.