



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNE PEYNİRİ

500 gr günlük pastörize süt
1 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 çay kaşığı sirke
200 ml Pakmaya ŞefKrema
1 çay kaşığı tuz
İnce tülbent

Sütü, kremayı, yoğurdu ve sirkeyi tencereye aktarın. Kısık ateşte, arada bir karıştırarak kaynamaya bırakın. Karışım kaynayınca ateşi biraz daha kısın. 20 dakika boyunca arada birkaç kez karıştırıp akıcı ve muhallebi kıvamına getirin. Bu sırada tuzu ilave edin. Karıştırın.

Karışımı ince bir tülbentin içinde süzün. Peynir suyu alta süzülecek şekilde yüksek bir tencereye alın.

Tencerenin kenarından ağırlıkla ağzınızı sıkıca bağladığınız torbayı sabitleyin. 3 saat oda ısısında süzdükten sonra buzdolabına torbasından çıkarmadan aktarın.

5-6 saat buzdolabında beklettikten sonra istediğiniz gibi servis yapın.