



LOR PEYNİRİ

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

2 kg. tam yağlı süt
Yarım çay bardağı sirke veya limon suyu

Cuisinier'i açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Reçel" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar. Cuisinier'in pişirme haznesine sütü ekleyerek kaynatın. Kaynamaya başladığı anda sirke veya limon suyunu ekleyip sütün kesilmesini bekleyin. Kesilen süt kaynamaya başladığında üstte lor peynirinin toplandığını göreceksiniz. Sütü temiz bir tülbent ya da süzgeç yardımıyla süzün.

