



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MİHALİÇ PEYNİRİ (BALIKESİR)

Hüsne Demirel - Hangül Karakuş

Taze süt, kazana dökülür. Süt mayası eklenir, elde edilen pıhtılar bir sopa yardımıyla iyice karıştırılır.

Peynire özgü gözenekli yapının oluşması için kazana yavaş yavaş kaynamış su dökülür.

Bir tülbent ile kazandaki pıhtılar süzülür.

Elle iyice bastırarak sıkıştırılan peynir çengele bağlanarak dinlendirilir.

10 - 12 saat sonra, tuzlama işlemine geçilir.

Peynir ve tuz, tabakalar halinde fiçılara yerleştirilir.

3-4 ay bekletildikten sonra tüketime hazır hale gelir.
