



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OĞLAK MAYASI

Bir kasaptan oğlağın şirden'ini alın. İyice temizleyip, iri taneli kaya tuzu ile tuzlayın. Daha önce hazırladığınız ahşap bir çerçeveye, yada A4 büyüklüğünde bir tahtaya gerdirerek çivileyin. Yaklaşık bir hafta içersinde iyice kurur ve hiç nem kalmaz. Kurumuş parça, sizin ev tipi üretiminizin yaklaşık 2 yıllık maya hammaddesini oluşturur.

Buradan kibrit kutusu büyüklüğünde bir parça kesip, litrelik konserve kavanozuna koyun. Kavanozun 4/5' ini temiz kaynar su ile doldurun. Geri kalan 1/5'ini ise, peyniri süzerken, altında biriken suyun son aşamasında elde edilen suyu ilave edin.

İçine 3 adet organik buğday ve arpa, zamanı geldi ise olmamış üzüm (koruk), yoksa siyah olmayan kuru üzüm ekleyin. Çekirdekli, çekirdeksiz fark etmez. Rendelenmiş yarım limon kabuğu (organik) ve son olarak yarım çay kaşığı kaya tuzu ekleyin. Evinizin herhangi bir kenarında, bir hafta bekledikten sonra [?]Oğlak Mayası[?] peynir mayalamaya hazır.

