



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMESAN PEYNİRİ

İtalya'nın en çok tanınmış granüler yapılı peyniridir. Çok sert bir dokuya sahiptir. İnek sütünden yapılır. Büyük tekerlekler halinde satılır. Olgunlaşma süresi en az 2-3 yıldır. Tamamen olgunlaşmışları sadece rendelenerek veya toz haline getirilerek kullanılır. Hamur işleri ile çok iyi uyum sağlar.