



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR ALIRKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

- Beyaz peynir çok fazla gözenekli olmamalıdır. Gözeneklerin fazlalığı, asitli süt kullanıldığını gösterir.
- Beyaz peynir ambalajına fazla su salmamış olmalıdır, aksi takdirde olgunlaşmadığı anlaşılır.
- Tadıldığında çok fazla ekşilik veren beyaz peynir iyi değildir. Fakat az bir ekşilik de yoğurt kültürünün kullanıldığını gösterir.
- Taze kaşar peyniri açık sarı renkte, homojen yapıda, süt kokulu, kolay dilimlenebilir ve az tuzlu olur.
- Dil peyniri az tuzlu olmalı ve lif lif ayrılabilmelidir.