



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR MAYASI

Gerek adi ve tulum peynirini, gerekse çerkez peynirini yapmak için sütleğen, şevket otu, enginar usaresi, sirke, kremtartar, çeşitli limon ile mayalandırmak kabilsede, çiftçiler kuzunun işkembesinde saklanan «ağız»ı maya olarak kullanmayı daha uygun görmüşlerdir. Bu mayanın ise altınsarı gibi olanı üstün olup, siyah renkte olanı hileli olduğundan süte katılacağı vakit ezdikten sonra süzerek çerkini atmak gerekmektedir. Yoğurt mayası da çürüklü olursa yoğurdun hiç olmazsa tadını bozar. Hele torba yoğurdu olursa karışması olanaksızdır.

© lezzetler.com tarif no:55989 • adı:PEYNİR MAYASI • gönderen:müdür • indirme tarihi:05.04.2025 - 15:31