



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLER

Peynirler sindirimi çok kolay özellikle yağların ve karbonhidratların sindirimini kolaylaştırır, bu nedenle yemeklerin solanunda servis edilir.

İyi bir peynir kullanılan süte uygun bir pıhtılaşmayı temin mayalanma, fizik şartlarına, ısı, ekşilik derecesi gibi bilgilere bağlıdır.

1 Taze yoğurtla yapılan peynirler,

2 Alçak ısıda ve dışardan hiçbir basınç olmadan mayalandırılmış (ekşileştirilmiş) yoğurtla yapılan yumuşak peynirler.

3 Yüksek ısıda mayalandırılmış yoğurtla yapılan sert ve sıkılaştırılmış hamurlu peynirler.

4 Yeşil lekeli peynirler.

İyi yapılmış (Gravyer) peynirin katı sarı bir hamuru ve muntazam iri delikleri olmalıdır. «Hollanda» peyniri yağı alınmış inek sütünün iyi bir biçimde işlenmesiyle meydana gelir. Hamuru kırmızımtrak, sarı, yumuşak, pürüzsüz veya yağlı olmalıdır.

Taze olduğu zaman yaz aylarında çok iyidir.

İnek sütünden yapılan «Parmesan» özellikle yemeklere çeşni vermekte kullanılır. Rengi altın sarıdır.

Yeşil lekeli peynirler Koyun sütüyle yapılan «Rokfor» dur, yeşil lekeler ekmek içi üzerinde meydana gelen küflerin terbiye edilmesiyle elde edilir. Bu küfler peynir üzerinde yeşil renkte damarlar halinde görülür «Rokfor» daimi 6-8 derece ısıda olgunlaştırılır.

Çeşitli lekeli peynirler arasında İtalya'nın çok beğenilen «Gargonzola» peyniride sayılabilir. Bu peynir safranlı mavimtrak renktedir.

Peynir, her yemeği mükemmel bir biçimde sonuçlayan bir besindir. Eğer yemekler iyi olmamışsa peynir onların eksikliklerini tamamlar veya çok iyi olmuşsa, başarıyı bir kat daha artırır.