



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLER

Sütün katılaşmasıyla elde edilen bir gıda maddesidir. Hayvandan sağıldıktan sonra süt pişirilerek veya çiğ olarak mayalanır. Mayalanma ısısı peynirin cinsine göre değişir. Peynirin çeşidine göre inek, koyun, manda ve keçi sütleri kullanılır.

Mayalandırıldıktan sonra sırayla; sıvı fazlasının veya peynir suyunun süzme işlemi, pıhtılaşmış kazeini dilimler hâlinde kesilmesi, preslenmesi, gerekiyorsa kalıplanması ve pişirilmesi gibi yöntemlerle sıvıdan ayrılır. Seçilen yöntemler peynirin çeşidiyle ilgilidir.

Üçüncü aşama peynirin tuzlanmasıdır ki buda yapılacak peynirin çeşidine göre farklılık gösterir. Son aşama peynirin olgunlaştırılmasıdır. Olgunlaştırma yöntemlerinin çeşitleri ile pek çok peynir türü yapılmakta olup süre hepsinde farklıdır. Taze peynirler, tatlılarda, kahvaltıda vb. yerlerde kullanılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 22.05.2024