



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SULARI

Süt peynir hâline gelirken yüzde 80 nisbetinde su bırakır. Yani sütün yüzde 20 si peynir hâline gelir, üst tarafı sarı bir su hâlinde kalır. Bu suyu atmamak lâzımdır. 10 kilo beyaz peynir elde etmek için kullanılan 50 kilo sütün arta kalan 40 kilo suda 100 gram saf tereyağı vardır. Bu sütün tekrar peynir yapmak ta mümkündür.
