



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRİ MAYALAMA

Mayalamada esas iş, peynirin ve sütün miktarını ve hararetini tâyindir. Ortalama olarak beş kilo süttten bir kilo peynir elde edilir. Kaşer peynirinde bir kilo peynir elde etmek için 6 kilo süt lâzımdır. Mayalanacak sütün vücut ısısında olması, 32-35 dereceyi geçmemiş bulunması lâzımdır.

Süt, mayalanmadan önce 3-4 katlı bir bezden süzülür. Sıcaklık derecesi bir termometreyle ölçülerek 32 dereceden düşük, 35 dereceden yüksek olmamasına dikkat edilir. Mayalanacak sütün miktarı tespit edildikten sonra o miktara göre kaç gram maya kullanılacaksa o kadar maya temiz bir kap içerisinde yine 35 derece suyla sulandırılır ve hafifletilir. Bir yandan süt devamlı olarak karıştırılırken beri yanda maya azar azar akıtılır ve karıştırmaya devam edilir. Böylece süt devamlı olarak beş dakika karıştırılır. Sonra da hararetini muhafaza etmek üzere beklemeye bırakılır. Süt mayalanıp pelte-leştikten, yani teleme haline geldikten sonra peynir yapımına geçilir. Eski dilde Tahassür (pıhtılaşma), denilen bu pelteleşme veya telemeleşme hâli bir nevi kesilme, yani sütün kesilerek suyuyla suda münhal olmayan kazeinli maddelerin birbirinden ayrılması hâlidir.
