



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLERİN SAKLANMASI

Peynirler genellikle buzdolabında saklanır. Peynirler, buzdolabında önce yağlı kağıda veya streç filme, daha sonra da alüminyum folyoya sarılarak saklanmalıdır.

Beyaz peyniri çok uzun süre kullanmak istiyorsanız, zeytinyağı dolu bir kabın içinde saklayabilirsiniz. ir Açılmış krem peynirler buzdolabında 2 hafta, sert olanlar (kaşar, çerkez) 3-4 hafta saklanabilirler.

---