



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRİN MUHAFAZASI

- Peynir, +3 - +5 derecede, ışıksız ortamda (buzdolabında, sebzelik gözünde) saklanmalıdır.
- Peynir hemen tüketilmeyecek ise, kendi ambalajında saklanmalıdır. Ambalajı açıldıktan sonra ise mutlaka saklama kabında veya ambalaj malzemelerine sararak korunmalıdır. Aksi takdirde peynir nemini kaybeder, aroması ve lezzeti azalır.
- Beyaz peynir; ambalajı açıldıktan sonra, içme suyuna, yumurta yüzecek kadar tuz eklenerek hazırlanan sıvıda saklanabilir. Böylece peynirin olgunlaşma süreci de devam eder.
- Peynir dilimlere ayrılmadan saklanmalıdır, böylece dış ortamla teması enaza indirilebilir.
- Kabuklu peynirler (eski kaşar gibi), kabuğu temizlenmeden saklanmalı, temizleme işlemi peyniri tüketmezden hemen önce yapılmalıdır. Krem peynirler mutlaka kendi ambalajının içinde ve kapağı kapalı olarak saklanmalıdır.
- Kızartma peynirleri tüketilmeden önce 4-5 saat suda bekletilerek tuzu alınmalıdır.
- Beyaz peynir dışındaki peynirler yıkanmamalıdır, su ile temas peynirin lezzet ve aromasının kaybolmasına yol açar.
- Beyaz peynirleri keserken, bıçağı ıslatmak peynirin düzgün kesilmesine yardımcı olur.