RİCOTTA PEYNİRİ YAPIMI

2 kilo süt
2 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz

Sütünüzü çelik tencereye alın ve ocağı yakın. Sütün 80 derece kaynaması gerekiyor. Süt fokurdadığı zaman 100 dereceyi görür. 80 derece ısınmış sütten hafif dumanlar çıkarak üzerinde torba oluşmaya başlar. Eğer derece kullanmıyorsanız 80 dereceyi bu şekilde anlayabilirsiniz. Sütünüz 80 derece kaynayınca sirkeyi ekleyip 1 dakika kadar tahta kaşıkla karıştırın. Ocağın altını kapatın tencerenizin üzerine temiz bir örtü serip 2 saat kadar bekleyin. 2 saatin sonunda peynir süzgeci ya da tülbent ile peynirinizi süzün. Süt tamamen dökülecek topaklanan kısım tülbentte kalacak. Tülbentin ağzını sıkarak hem suyunu süzebilir hem de peynirinize şekil verebilirsiniz. Bu aşamadan sonra peynir buzdolabına konur ve servise hazırdır. 5 gün kadar peyniriniz bozulmadan kalacaktır.

© lezzetler.com tarif no:158222 • adı:Ricotta Peyniri Yapımı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:50