



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİCOTTA PEYNİRİ YAPIMI

2 kilo süt
2 orba kaşığı sirke
1 ay kaşığı tuz

Stnz elik tencereye alın ve ocağı yakın. Sütün 80 derece kaynaması gerekiyor. Süt fokurdadığı zaman 100 dereceyi görür. 80 derece ısınmış sütten hafif dumanlar çıkararak üzerinde torba oluşmaya başlar. Eęer derece kullanmıyorsanız 80 dereceyi bu şekilde anlayabilirsiniz. Stnz 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 tlbent ile peynirinizi szn. Süt tamamen dökülecek topaklanan kısım tlbentte kalacak. Tlbentin ağzını sıkarak hem suyunu szebilir hem de peynirinize şekil verebilirsiniz. Bu aşamadan sonra peynir buzdolabına konur ve servise hazırdır. 5 gün kadar peyniriniz bozulmadan kalacaktır.

