



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİCOTTA PEYNİRİ YAPIMI

Keçinin sabah süt'ünü sağın. Ortalama 2 lt. süt elde edin. Sağım kabı kalaylı bakır tencere olmalı. Süzme işlemini [?]süzek bezi[?] dedikleri ve her kumaşçının bildiği sık dokunmuş patiska ile gerçekleştirin. Bezi, huni şeklinde kesin ve diki. Sağım sıcaklığında olan sütü, bu bez ile süzün.

Tencerede biriken peynir altı suyu, özellikle protein açısından çok değerlidir. Bu nedenle insanlar eskiden beri bu suyu değişik yöntemlerle kullanmışlardır. Dünyaca ünlü İtalyanların lor'u ricotta adı ile biliniyor.

Tencereyi ateşe koyup, kaynatın. Peynir altı suyu kaynadıkça, su dışında katı peynir parçacıkları, tencere içinde gezinmeye başlar, "topaklanma[?] olur. Sizde bir yandan karıştırırken, diğer yandan bu parçaları alıp, huni şeklindeki süzgeç düzeneğinizin içine koyun. Artık tencerede kaynamasına rağmen, başka peynir parçacıkları oluşmayacağı kanaatine vardığınızda, işlemi sonlandırın.

Süzekte biriken Lor'un içinde bulunan su, iyice ayrışması için, bir süre asılı bırakın. 1-3 saat sonra, süzek içinde yenmeye hazır Lor Peyniriniz sizi bekliyor demektir.

Not: Su bardağının yarısı kadar Lor'u çemen haline getirerek yiyebilirsiniz. Yani biber, domates salçası (mevsimi ise taze domates), pul biber, kekik ve zeytinyağı ile karıştırın. Lor'dan artan suyu tüm hamur işlerinde kullanabilirsiniz.

