



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALAMURA PEYNİR (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bahar aylarında yapımına başlanan salamura peynir, genellikle keçi, koyun, inek sütünden ayrı ayrı yapılacağı gibi sütleri karıştırılarak da yapılır.

Sağılan sütler süzildükten sonra geniş kalaylı bakır veya alüminyum tencere içerisinde ateşe konularak ılıtılır. Ilıyan sütün içerisine peynir mayası katılarak karıştırılır ve üzeri örtülür. Süt mayalandıktan sonra, ateşte bir taşım kadar kaynatılarak bez kalıplar, üzerine taş koyarak bastırılır.

Kalıptan çıkarılan peynirler dilimlenip tuzlanarak iki veya üç gün kadar bekletilir. Geniş bir tencere içerisinde su tuzla kaynatılarak soğutulur. Önceden tuzlanarak bekletilen peynirler, naylon bidonlara veya tenekelere yerleştirilerek üzerine hazırlanan tuzlu su dökülür. Bidonu kapatmadan üzerinin barlaşmasını (tortulaşmasını) önlemek için temiz ıslak bir bez parçası konularak kapağı sıkıca kapatılır. Tenekelerin ağzı kalayla kapatılarak, soğuk bir yerde veya soğuk hava depolarında kışın tüketilmek üzere saklanır.

Not: Ev hanımlarının kışlık hazırlıkları içerisinde temel gıda ürünüdür. Kahvaltı sofralarının vazgeçilmezidir.

