



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE PEYNİR (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

4 kg. çiğ süt
Peynir mayası

Süt 35-40 derecede ısıtılır. İçine peynir mayasından bir kapak konup karıştırılır ve ağzı kapatılıp iyice sarılır. Yoğurt kıvamına gelince bir bıçakla karelere bölünüp sulanması beklenir. Daha sonra ince bir torbada suyu süzdürülür ve bir ağırlık konup kalıplaştırılır.

