



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TELLİ PEYNİR (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Kolof peyniri alınır, kaynar suya atılır ve üzerine biraz tuz serpilir. Karıştırılır. Bir süre kaynadıktan sonra sudan çıkarılır ve soğuduktan sonra yoğrulur. Çekilerek tel tel uzatılır. Bu teller çivilere asılarak kurutulur. Sonra 5-10 cm. boyunda kesilir. Tuzlu minci (lor) ile karıştırılır ve tenekelere yığılır. Bu taze telli peynirdir. Kahvaltılık olarak yenir. Tenekeler kapatılıp ağzı aşağıya gelmek üzere, toprağa gömülür. Bu işlem peynirin uzun süre dayanması için yapılır. Teneke kışın topraktan çıkarılarak içindeki telli peynir kullanılır. Peynir yapılırken sütün yağı kısmen çıkarıldığı için peynir tam yağlı olmaz.