TEREYAĞI YAPIMI

Tereyağı iki şekilde yapılır:
1 Sütü bir süre bırakıp biraz ekşidikten sonra yayıkta dövmek.
2 Yoğurdu yayıkta aynı oranda sıcak su ilâvesiyle döverek yağ çıkarmaktır.

Yoğurt ve ekşimiş sütten çıkarılan yağ nefis olmayacağı gibi içinde fazla ayran olduğundan uzun süre dayanmaz, çabuk bozulur. Bundan başka, bu şekilde çıkarılan yağın miktarı az olur. Yani 16-18 kilo sütten 1 kilo tereyağı alınır. Bu bakımdan sütte bulunan yağ maddesinin tamamiyle ayrılmış olduğunu varsayarsak aşağı yukarı inek sütünün ancak 28 - 30 kilosundan ve koyun sütünün de 18 - 20 kilosundan 1 kilo tereyağı alınır. Bizim sütlerimizde bulunan yağ maddesinin çok güzel bir kokusu ve lezzeti vardır. Bunu korumak için tereyağının kremadan çıkarılması gerekir. Yağ taneciklerinin en büyükleri önce sütün yüzüne çıkacağından önce toplanan kaymakta ayran az olduğundan ilk 12 saatte biriken kaymaktan yapılan tereyağı 24 - 36 saatte elde edilen kaymaktan yapılan tereyağından daha hoş kokulu ve lezzetli olur. Miktar bakımından ötekine oranla daha çok olur ve yağ daha çabuk çıkar. Eski yöntemde sütün yüzünde toplanan kaymak zaten ekşi bulunduğundan hemen yayığa konulup yağ çıkarılabilir. Fakat makina ile alman kaymağı gereğince ekşitmek, sonra yayıkta dövmek gerekir.

Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020

© lezzetler.com tarif no:55990 • adı:Tereyağı Yapımı • gönderen:müdür • indirme tarihi:17.05.2024 - 19:49