



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TULUM PEYNİRİ

Tulum peyniri adından anlaşıldığı gibi oğlak ya da kuzu tulumu içinde mayalanmaya bırakılan peynirdir. Bunun için önce tam yağlı sütün normal peynir yapılır. Ardından bu peynir yine tam yağlı sütle yoğrulduktan sonra hava almayacak şekilde tulumlara doldurularak serin bir yerde mayalanmaya bırakılır. Böylece lezzeti oluşur.
