



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞINDA YOĞURT PEYNİRİ

1 kg koyun yoğurdu
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı pul biber
2 dal biberiye
2-3 dal kekik
Yeteri kadar zeytinyağı

Yoğurt ve tuzu karıştırıp temiz bir tülbentin içine koyun. Kenarlarından sıkıca bağlayarak süzülmesi için tel bir süzgece alın. Süzgeci daha büyük bir kabın üzerine koyarak buzdolabında yaklaşık 3 gün yoğurdun bütün suyu bitene kadar süzdürün. Daha sonra küçük toplar şeklinde yuvarlayın. Aralarına biberiye, kekik ve pul biber serpererek bir kavanoza kat kat dizin. En son üzerini kapatacak kadar zeytinyağı ekleyip buzdolabına kaldırın. Yaklaşık 3 hafta kadar buzdolabında beklettikten sonra servis yapabilirsiniz.

