



Sütten Peynir Yapalım

Bu sayfadaki etkinlik yetişkinlerle birlikte yapılmalıdır.

Malzeme

- 1 litre süt
- 1/2 çay bardağı limon suyu ya da 275 ml kefir
- 2 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 salatalık
- Tülbent
- Derin bir cam kâse
- Süzgeç

Sütü kalın tabanlı bir tencereyle ocağa koyun. Süt kaynamaya başladıktan sonra içine limon suyunu ekleyin ve bir süre daha kaynatın. Dibinin tutmamasını sağlamak için sürekli karıştırın. Sütü, iyice kesildikten yani içinde iri topaklar oluştuğundan sonra ocaktan alın. İki saat kadar soğuması için bekletin. Daha sonra cam kâsenin üzerine bir süzgeç koyun. Süzgecin üzerine de tülbent yerleştirin ve kesilmiş sütü bunun üzerine dökün.

Tülbentin kenarlarını tutup bir araya getirin ve suyunun süzülmesi için uygun bir yere asın. Yarım saat kadar bu şekilde bekletin. Su süzülürken süt keşiği peynir halini alacak. Bu peynirin içine tuz ve zeytinyağı ekleyip iyice karıştırın.

Sıra geldi şekil vermeye. Önce bir parça peynire elips şekli verin. Bu, atın başı olacak. Daha sonra peynirden iki küçük üçgen, bir dikdörtgen ve iki çubuk şeklinde parça hazırlayın. Üçgen şeklinde olanlardan kulakları, dikdörtgen şeklinde olanlardan gövdeyi, çubuk şeklinde olanlardan da bacakları oluşturun. Atın yelesini, gözlerini, kuyruğunu, ayaklarını ve çevresindeki otları da salatalıktan kestiginiz parçalardan hazırlayın.





Peyniri, limon suyu yerine kefirle yaparsanız süt ve kefir bir tencerede karıştırdıktan sonra ikisini birlikte kaynatabilirsiniz. Ancak bu sırada süt, kefir karışımını sürekli karıştırmanız gerekir. Kefirle yaptığınız peynir, limon suyuyla yaptığınız peynire oranla daha çok miktarda olur.

Bir nerimiz Var
Peynirden szlen suyu atmayarak çorba ya da ekmek yapımında da kullanabilirsiniz.