

Ev Yapımı Hellim Peyniri

Malzemeler

2 litre inek sutu

1 cay b. taze sikilmis limon suyu

1 tatli k. tuz

Yapilisi

Sicak sutumuzun icerisine limon suyumuza koyup yaklasik olarak 10 dakika kadar birbirine yapismamasi icin karistiriyoruz. (Pastorize sut kullanmadim sutcuden alip kaynattigim yagli taze sutu kullandim)

Daha sonra bir 10 dakika bekletip tulbent koydugumuz kevgiri yuksek bir tencere veya kaseye oturtup peynirimizi suzuyoruz.

Suzulen peynirin uzerine damak tadiniza gore tuz ekleyip kasik yardimiyla karistirin.

Altina su doldukca kabiniz dolup kevgire degecek gibi oluyorsa devamlı olarak bosaltin kevgire su degmesin.

Suzulen peynir suyunu atmıyoruz baska bir tencereye alip icerisine bir tatli kasigi tuz koyup (burada tuz miktarı sizin damak tadiniza gore degisebilir daha fazlada koyabilirsiniz veya suzdugunuz peynire biraz deniz tuzu ekleyip karistirabilirsiniz) karistiriyoruz.

Diger tarafta peynirimizin tulbentini iyice sikistirarak agzina dugum atiyoruz.

Uzerine bir agirlik koyup (ben uzerine kucuk bir tabak koyup kucuk caydanliga su doldurup tabagin icine oturtum) bir saat bu sekilde bekletiyoruz.

Ayirdigimiz peynir suyunu kaynatip tulbenti icerisine birakıyoruz.

Ocagi kisip en dusuk isida 30 dakika kaynattiktan sonra peynirimizi icerisinden alip yine kevgire koyuyoruz.

Burada biraz suzulup oda sicakligina ulastiktan sonra 24 saat buzdolabinda bekletip kahvaltıda servis ediyoruz