

Ev Yapımı Lor Peyniri(Ricotta)

Malzemeler

2 litre sut (gunluk veya pastoriize)

330 ml kefir (250 ml de olur veya 100 gr krema)

3 yemek k. limon suyu

Yapılısı

Celik tencerede sut, limon suyu ve kefirı koyup ocaga koyun.

Harlı ateste tahta kasık yardımı ile ara sıra sutumuzu karıştırın.

Sut kesilmeye başlayınca devamlı dibi tutmasın diye karıstırmaya devam edin.

Bir süre sonra sutumuzun ıcerisinde lor parcaları olmaya başlayacak biraz daha pisirin.

Tel kevgir ıcerisine tek kat tulbent yerlestirip onuda derin bir kase ıcerisine oturtup karısimi bunun ıcerisine dokerek suzun.

Biraz burada peyniri bekletip daha sonra tulbenti bukerek iyice suyunu sikin.

Iyice suzulunce kabaklı bir kap ıcerisine alıp buzdolabına kaldıralım.

Eger tatlı yapımında kullanmayacaksanız biraz deniz tuzu ile karıştırıp oyle buzdolabına kaldırın.