

پنیر پیتزا

مواد لازم :

شیر پرچرب محلی ۵ کیلو

سرکه سفید به ازای هر یک کیلو ۶ قاشق

نمک به ازای هر یک کیلو شیر ۱ قاشق

طرز تهیه :

شیر رو روی حرارت گرم کنید در حدی که دستتون گرماشو حس کنه ولی دستتونو نسوزونه (دمای ۴۱ تا ۴۵ درجه مناسب هست)

گاز رو خاموش کنید و سرکه رو کم کم اضافه کنید و هم بزینید بعد درشو ببندید و ۵ دقیقه زمان بدهید تا پنیرش جدا بشه

پنیر رو جمع کنید، آزش باید به سبزی بزنه اگه هنوز رنگ شیر داشت باید دوباره گرم کنید و سرکه بزینید و زمان بدید تا پنیرش جدا بشه

به آب پنیر نمک بزینید و بذارید رو حرارت تا داغ داغ بشه ولی نذارید بجوشه ، گازو خاموش کنید و حالا آب پنیر رو بگیریید و بذاریدش تو آب پنیر و یک دقیقه بعد درش بیارید و دوباره آبشو بگیریید و بذارید تو آب پنیر پنج تا یک دقیقه اینکارو تکرار کنید .بعد بذاریدش تو ظرف آب و یخ و پنج دقیقه بعد آزشو کامل بگیریید و بذاریدش تو کیسه فریزر و دو ساعت بذارید فریزر و بعد رندش کنید ، اگه خیلی منجمد شد یکم بذارید تو دمای محیط بعد رنده کنید .

FOOD _ FFAST جندی جندی مہدیہ