

پنیر پیتزا

مواد اولیه:

شیر خام نجوشیده ۳ کیلو

سرکه سفید ۳/۲ لیوان

نمک دریا ۲ ق چ

یک ظرف آب و یخ

طرز تهیه :

شیر نجوشیده رو بریز تو قابلمه و بذار روی حرارت و مدام هم بزن، تا زمانی که شیر به دمای ۶۰ درجه برسه (اگه دماسنج نداری، شیر باید به دمایی برسه که وقتی انگشتتو داخلش می‌کنی، نتونی داخل شیر نگهش داری) در این مرحله حرارت رو خاموش کن و به یکباره باید کل سرکه رو به شیر اضافه کنی و هم بزنی تا شیر دلمه ببندد.

حالا آب اضافی رو رد کن و دلمه پنیر رو با دست ورز بده.

آب پنیر رو دوباره بریز تو قابلمه و بهش نمک اضافه کن و بذار روی حرارت تا زمانی که به دمای ۸۰ درجه برسه (اگه دماسنج نداری، تا زمانی که نتونی دستی توش نگه‌داری شیر داغه گرم)

وقتی به این مرحله رسید، حرارت رو کم کن و دلمه پنیر رو چند بار بذار داخل قابلمه سریع درآر و با دستت ورز بده، تا جایی اینکارو تکرار کن که پنیر داغ بشه و دیگه نشه نگهش داشت.

این مرحله دلمه پنیر رو بذار تو ظرف آب و یخ تا ۵۰ دقیقه بمونه و بعد ورز بده تا سطحش صاف و یکدست بشه.

و پنیر پیتزای شما آماده‌س 😊 برای کش بهتر می‌تونین پنیر رو بذارین داخل فریزر تا ۶/۵ ساعت بمونه و بعد درست پایین و روی غذا زنده اش کنین.

برای درست کردن غذای فوری هم نون تست خرد شده + سوسیس سالم خونگی + تخم مرغ + ادویه نمک و فلفل سیاه و زردچوبه رو باهم مخلوط کن و مثل کوکو بریز تو تابه تا دو طرفش سرخ بشه و روش پنیر زنده بنداز و نوش جان کن.

