Mihaliç Peyniri (Bursa)

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Mayalanma Süresi:** 6-8 Saat
>> **Kaç Kişilik:** 6 Kişilik

Malzemeler:

- 5 litre tam yağlı çiğ koyun sütü (tercihen keçi veya inek sütü ile karışık)
- 1 çay kaşığı peynir mayası
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

1. Sütü Isıtın:

- Sütü bir tencereye alın ve **45°C'ye kadar ısıtın**. (Sütün sıcaklığı parmağınızı batırdığınızda hafif sıcak ama yakmayacak şekilde olmalıdır.)

2. Mayalama:

- Isınan süte peynir mayasını ekleyin ve iyice karıştırın.
- Tencerenin kapağını kapatın ve sıcak bir ortamda **6-8 saat bekletin**.

3. Kesme ve Süzme:

- Süre sonunda süt pıhtılaşarak yoğurt kıvamına gelmiş olacak.
- Bıçakla kareler halinde kesin ve 10 dakika bekleyin.
- Daha sonra temiz bir tülbent veya süzgeç yardımıyla süzerek suyunu çıkarın.

4. Baskı Uygulama:

- Peyniri tülbent içinde sıkıca sararak üzerine ağırlık koyun.
- **En az 4 saat** boyunca suyunun süzülmesini bekleyin.

5. Tuzlama ve Dinlendirme:

- Peyniri kalıptan çıkarıp tuzlayın.
- Serin bir ortamda **1-2 gün dinlendirin**, ardından tüketebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

6. Servis:

- Mihaliç peyniri kahvaltıda, salatalarda veya kızartılarak tüketilebilir.

>> **İpucu: Peynirin tam kıvamını alması için 1 hafta kadar serin bir yerde bekletmek lezzetini artıracaktır.** Tuz oranını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı