طرز تهیه پنیر در منزل

10 تیر 1403

اگر مایلید خودتان و بطور طبیعی پنیر صبحانه را در منزل تهیه کنید، نیاز به یک دستور تهیه مطمئن خواهید داشت؛ دستور تهیه ای که ساده ترین آن را در ادامه این بخش با هم می‌خوانیم.

مواد لازم پنیر خانگی

شیر محلی پرچرب ۲ کیلو
سرکه ۶ قاشق غذاخوری

نکته: در تهیه پنیر خانگی، برای هر ۱ کیلو شیر به ۳ قاشق غذاخوری سرکه نیاز داریم.

طرز تهیه پنیر در منزل

شیر را در ظرف مناسب روی اجاق گذاشته و جوش می‌آوریم.
بعد از جوشیدن شیرف با شعله ملایم اجازه می‌دهیم به مدت ۲۰ دقیقه بجوشد.
پس از ۲۰ دقیقه به ازای هر یک کیلو شیر ۳ تا قاشق غذاخوری سرکه سفید به آن اضافه می‌کنیم.
با اضافه کردن سرکه شیر دلمه دلمه می‌شود؛ شعله را خاموش کرده و پنیر را از شیر جدا کرده و داخل یک پارچه نازک می‌ریزیم.
آب پنیر باید کاملا گرفته شود اما آب پنیر را دور نریزید.
حالا روی پنیر پیچیده شده داخل دستمال، یک جسم سنگین قرار دهید تا کاملا آب آن خارج شود.
پس از گذشت دو ساعت پنیر شما آماده است.
می‌توانید پنیر خانگی خوشمزه را خرد کرده و داخل آب پنیری که جدا کرده بودید و به آن نمک اضافه کرده اید، ریخته و حدود ۴۸ ساعت داخل یخچال قرار دهید.
بعد از ۲ روز، پنیر شما آماده مصرف است؛ نوش جان کنید.