

با این روش ساده در خانه پنیر خوشمزه درست کنید

7 تیر 1405

برای تهیه یک پنیر خوشمزه با استفاده از شیر خشک، به مواد اولیه و ابزار خاص یا پیچیده‌ای نیاز نیست. تنها با چند ماده ساده و در دسترس، می‌توانید این پنیر را به راحتی در منزل آماده کنید.

مراحل کار نیز بسیار ساده است و نیازی به تجربه حرفه‌ای در آشپزی ندارد. کافی است دستورالعمل را با دقت دنبال کنید تا در پایان، یک پنیر خانگی سالم و خوش طعم داشته باشید.

مواد لازم برای تهیه پنیر با شیر خشک (برای حدود ۴۰۰-۵۰۰ گرم پنیر):

شیر خشک کامل: ۲ پیمانه (حدود ۲۰۰ گرم)

آب ولرم: ۴ پیمانه (حدود ۱ لیتر)

ماسه تازه: ۲ قاشق غذاخوری (برای مایه زدن)

سرکه سفید یا آب لیمو تازه: ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری (برای بریدن شیر)

نمک: به میزان دلخواه (معمولاً ۱ تا ۲ قاشق چای خوری)

مراحل طرز تهیه پنیر با شیر خشک

برای تهیه پنیر با شیر خشک، به هیچ ابزار یا مهارت خاصی نیاز ندارید؛ تنها کافی است چند مرحله ساده را با دقت دنبال کنید تا در نهایت، یک پنیر خانگی خوش طعم و سالم داشته باشید.

در ابتدای کار، شیر خشک را در آب ولرم حل می‌کنید تا مایعی یکدست و بدون گلوله به دست بیاید. سپس این مخلوط را روی حرارت ملایم قرار داده و به آرامی گرم می‌کنید.

در ادامه، مقداری ماسه تازه را به عنوان مایه به شیر اضافه می‌کنید و اجازه می‌دهید به خوبی با هم ترکیب شوند. با بالا رفتن دمای شیر، وقت آن می‌رسد که سرکه یا آب لیمو را اضافه کنید تا شیر ببرد و تکه‌های پنیر به آرامی از آب جدا شوند.

در این مرحله، حرارت را خاموش کرده و به شیر استراحت می‌دهید تا لخته‌های پنیر به خوبی شکل بگیرند. سپس مخلوط را داخل یک صافی که با پارچه تمیز پوشانده شده است، می‌ریزید تا آب اضافی خارج شود. می‌توانید با وارد کردن فشار ملایم، آب پنیر را سریع‌تر خارج کنید.

در پایان، مقداری نمک به پنیر اضافه کرده و آن را به شکل دلخواه در می‌آورید. این پنیر را می‌توانید بلافاصله مصرف کنید یا چند ساعت در آب‌نمک در یخچال نگه دارید تا طعم بهتری پیدا کند.