

طريقة عمل الجبنة

طريقة عمل الجبنة



الفهرس

- 1 طريقة عمل الجبن المنزلي
 - 1.1 المكونات
 - 1.2 طريقة التحضير
- 2 طريقة عمل جبنة قريش
 - 2.1 المكونات
 - 2.2 طريقة التحضير
- 3 طريقة عمل جبنة مسقسفة
 - 3.1 المكونات
 - 3.2 طريقة التحضير

طريقة عمل الجبن المنزلي

المكونات

- خمسة لتر من الحليب كامل الدسم.
- نصف كوب من الخل.
- ملعقة كبيرة من الملح.
- ملعقة صغيرة من حبة البركة.

طريقة التحضير

- تسخين الحليب في وعاء عميق وسميك على نار متوسطة، ثم الانتظار حتى يغلي.
- إبعاد الحليب المغلي عن النار، وإضافة الخل إليه بشكل مباشر، ثم التحريك قليلاً.
- ترك الحليب بضعة دقائق، ومراقبته بهدف رؤية تكوّن الكتل والسائل الشفاف فيه.
- تصفية السائل من الحليب قدر الإمكان، ثم سكبه في كيس من الشاش.
- إضافة الملح، وحبة البركة إلى الحليب، ثم تحريكه حتى تمتزج المكونات جيداً.
- الضغط على المزيج حتى يتجمع في أسفل الكيس، ثم وضعه في مصفاة بلاستيكية مثقّبة واسعة فوق طبق عميق.
- وضع طبق من الزجاج فوق الكيس، ثم وضع جسم ثقيل عليه مثل قطعة حجر، أو هاون نحاسي.
- ترك الجبن يتصفى لمدة 4-5 ساعات، وكلما تُرك الجبن تحت الجسم الثقيل كلما كان أكثر تماسكاً.
- التخلص من الماء المتصفي في الطبق كل فترة وأخرى.
- إخراج الجبن من الكيس، ثم تقطيعه إلى شرائح، وتقديمه مع الخبز والزيتون.

طريقة عمل جبنة قريش

المكونات

- لتران من اللبن البلدي.
- ربع كوب من الخل.
- كوب من الزبادي.
- رشّة ملح.

طريقة التحضير

- وضع اللبن على النار، والانتظار حتى يُصبح دافئاً بعض الشيء.
- إضافة خليط الخل والزبادي إلى اللبن، ثمّ تقليب المزيج، وتركه لمدة يومين في مكان دافئ.
- تصفية الخليط، ورش الجبنة بالملح، ثمّ حفظها في الشرش المتبقي من عمل جبنة القريش.

طريقة عمل جبنة مسقسقة

المكونات

- جبنة مسقسقة.

طريقة التحضير

- تقسيم رغيف الخبز إلى نصفين.
- وضع الجبنة على النصف الأول من الخبز.
- رش النعناع والسماق على شرائح الجبنة.
- إضافة زيت الزيتون إلى الجبنة.
- وضع النصف الآخر من الخبز على النصف الأول.
- وضع رغيف الخبز والجبنة في الشواية الكهربائية.

مجلوبة من “<http://baytdz.com/?id=830327> /طريقة عمل الجبنة/”

<<<

##الجبنة, #عمل, طريقة

#فن الطهي