



## מתכון לגבינה צ'רקסית

חיים בן-דיין | בנטל

גבינה צ'רקסית היא גבינה מהירה מאוד להכנה. תהליך ההגבנה מתבצע בהחמצה, ללא שימוש באנזים.

כמויות להכנה של 800 גר' גבינה צ'רקסית

### מצרכים

5 ליטר חלב

100 מ"ל יוגורט או לבן

100-150 מ"ל חומץ

80 גרם מלח

תיבול לבחירה:

סומק, קצח, בצל מיובש, עירית, שום וכדומה.

### אופן ההכנה

מחממים את החלב לטמפרטורה של 90 מעלות - לא מקררים אלא מגבנים בטמפרטורה הגבוהה הזאת.

מוסיפים 100 מ"ל יוגורט או לבן ובוחשים למניעת גושים יוצרים מערבולת תוך כדאי בחישה ומזגים 100-150 מ"ל חומץ פנימה.

דוחפים בעדינות את הגבן כדאי לבדוק האם מסתתר למטה חלב שלא התפרק, ושופכים עליו בעדינות עוד חומץ. ממתינים 10 דקות.

מפוררים בעדינות גושים גדולים של הגבן ואז שופכים פנימה בעדינות 80 גרם של מלח.

מוצאים את הגבינה לתבנית וניתן לתבל בין שכבות הגבינה שנוציא.

בתאבון!