

طريقة سهلة و احترافيه لعمل الجبنة الموتزاريلا في المنزل بتكلفة بسيطة و على قد الايد



الأحد 4 فبراير 2018 04:02 م

الجبنة الموتزاريلا اصبحت من المكونات الضرورية جدا في كل بيت , فلا يوجد طفل لا يعشق البييتزا و لا تكتمل البييتزا الا بالجبنة الموتزاريلا التي تضيف لها طعما و مذاقا مختلفا , و كما اعتدنا دائما ان نقوم بصنع كل شئ في المنزل بتكلفه بسيطة اقل كثيرا من اسعار شراؤها من المحلات و السوبر ماركت , نقدم لكم اليوم طريقة عمل الجبنة الموتزاريلا في المنزل .

* المكونات المطلوبة لعمل الجبنة الموتزاريلا : ——— - نص كيلو لبن . - معلقة كبيرة لبن بودرة . - معلقة صغيرة ملح . - شاشة * و الان مع ايسط طريقة لعمل الجبنة الموتزاريلا

* هاتي اللبن بدون ما تغليه نهائي و اتركه بخير كده في اي لبانه بغطاها حتي صباح اليوم التالي . * ثاني يوم جتلاحظي ان اللبن تقل جدا , يلا ضيفي عليه الملح و لبن البودره و قلبيه بالراحه جدا . * ارفعي اللبن علي نار هادئة جدا . * اول لما تلاحظي ان اللبن بدأ يفصل ارفعيه فرا من علي النار و انقله في حمام بخار ساخن . * قلبي اللبن بمعلقه خشبيه لحد لما يفصل الجبنة عن الماء . * ارفعي الجبنة من علي النار و حطيها في قطعة الشاش و اتركها تتصفي كويس . * ممكن كمان تضغطي عليه برفق علشان تساعدتها تنزل كل اللبن اللي فيها . * لاحظي ان اللبن النازل من الجبنة ممكن تستخدمه في عمل المش او القرص الطريه فبلاش ترميه . * و بكده اصبح عندك الذ جبنة موتزاريلا بسعر بسيط و علي قد الايد , احفظيها في الفريزر و استخدمها منها حسب الكمية المناسبة ليكي