

Jāņu Siers

500 ml	ūdeni
2 l	pienu
1 kg	sausu biezpienu
3-4	olas, atdalītas
1 tbsp	ķimenes
4 tbsp	sviestu
pēc garšas	sāls

- ūdeni un pienu uzkarsē līdz kamēr vārās.
 - biezpienu samaisa ar olu baltumiem – iejauc sakarsētā pienā
 - karsē uz lēnas uguns, līdz piens top sūkalains – apmēram 20 minūtes
 - pēdejās 5 minūtes pieber ķimenes
 - ieliek sietā vai marlē un nokāš
 - katlā izkausē sviestu, pieliek nokāsto biezpiena maisījumu, olu dzeltumus un sāli
 - karsē uz lēnas uguns, mīcot ar koka karoti, līdz viss turas kopā vienā pikā
 - liek marlē un, ja vēlās, uzliek slogu
 - uzglabā ledusskapī vismaz 24 stundas
- * Jo ilgāk karsē un mīcīs nokāsto biezpiena maisījumu, jo sīkstāks būs siers.