Для приготовления вскипятить молоко. Влить в кипящее молоко кипятить продолжать кипячение

Корт

будет ясен, когда выпадет в осадок. Готовый

Можно брать творог с добавлением молока и кипятить до образования корта. Остывший корт в т

Для длительного хранения корт следует высушить на солнце, в печи либо в духовом шкафу.

I вариант:	на 10 литров молока берется 1 литр катыка, 400 г сахару.
II вариант:	на 1 кг выхода корта 33% влажности: творога обезжиренного — 1400 г, с