



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

CARA PEYNİRİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1 adet toprak testi
Taze çökelek
Ezme peynir
Çörek otu
Kekik
Tuz
Zeytinyağı

Çökelekler alınır ve bez torbalara konulur. Suyu iyice süzdürülür. İçine çörekotu eklenir. Peynir olarak ezme peynir kullanılır. Buna da çörekotu eklenir. İsteyen kuru kekikte ekleyebilir. Hem çökek hem de peynir iki ayrı büyük leğende tuz ile iyice harmanlanır. Her zerresine tuzun mutlaka nüfuz etmesi gerekir. Testiye sırayla bir kat peynir bir kata çökelek basılır. Bu basma işlemi çok önemlidir. Hiç hava boşluğu kalmamalıdır. Testini ağzı bezle bağlanır ve ters konularak suyunun geçmesi için birkaç gün beklenir. Sonra testinin ağız kısmına tereyağı eritilip dökülür. Üzerini hamurla sıvanır. En üstü tülbentle kapatılıp testi ters bir biçim de bahçeye gömülür. Yaklaşık 6 ay toprağın içinde kalır. Çıkarıldıktan sonra tüketilir.



