ÇİLE PEYNİRİ (SÜNME PEYNİR) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
5 kg. keçi sütü
5 gr. mahlep
Peynir mayası
5 gr. mezeki sakızı

YAPILIŞI
Süt kaynatılır. Mezeki sakızı dövülüp bir tülbentin içine yerleştirilir. Bu şekilde sütün içine daldırılır ve kaynamış olan süt ateşten alınarak belli bir ısıda mayalandırılır. Böylece ortaya çıkan peynirden ufak bir parça kesilip ısıtılır. Peynir sıcağın etkisiyle uzamaya başlarsa mayalandığı anlaşılır. İri portakal büyüklüğünde bir parça peynir ince dilimlere kesilir. Telerne, 75-80 oC'lik sütün içine konulur, ince çile ipi gibi çekilir ve yün çilesi gibi sarılır. Çile gevşekçe bir düğüm yapılarak yumurta ayarı suya konup sertleşmesi sağlanır. Buradan çıkarılan çileler kavanozlara doldurulur. Daha sonra tuz ayarı yapılmış su üzerlerine boşaltılır. Peynirin çekme işlemi için kullanılan sütten bir daha peynir yapılmaz.

© lezzetler.com tarif no:44884 • adı:ÇİLE PEYNİRİ (Sünme Peynir) (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:33