



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRİ (HATAY)

Hatay Valilięi
Antakya Mutfaęı - Süheyl Budak

MALZEMELER

5 kg. keçi sütü

Peynir mayası

5 gr. mahlep

5 gr. mezeki sakızı

YAPILIŞI

Süt kaynatılır. Mezeki sakızı dövölüp bir tülbentin içine yerleştirilir. Bu şekilde sütün içine daldırılır ve kaynamış olan süt ateşten alınarak belli bir ısıda mayalandırılır. Mayalanma tamamlandıktan sonra peynir suyun içine bir kütle halinde atılır ve yoğurulmaya başlanır. Yoğurulma işlemine peynir hamur haline gelinceye kadar devam edilir. Sonra ucundan çekilerek 2 parmak genişliğinde; 0,5 cm kalınlığında olacak şekilde çekilen peynir düz bir satıh üzerinde (mermer veya günümüzde krom; nikel tezgaha) konulup istenilen boyutta kesilip bir gün dinlendirildikten sonra servis edilir. Tuzsuz bir peynirdir.