



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ÇÖKELEK EZMESİ

<https://turkinfo.hu>

Körözött

500 gr. çökelek ya da lor peyniri [?] Macaristan[?]da çökelek Türk çökeleğinden daha yağlı
100 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
2 orta boy soğan (doğranmış veya rendelenmiş)
3 diş sarımsak
Hardal
0,2 l ekşi kaymak (tejföl [?] yoksa süzme yoğurt)
Biber salçası
Kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber
Karaman kimyonu
İsteğe göre:
Yeşil soğan
Dereotu

Çökeleği iyice eziyoruz. Tereyağını bir kaba koyduktan sonra çökelekle karıştırıyoruz. Sarımsağı eziyoruz. Ezilmiş sarımsağı ve doğranmış soğanı ekleyerek ekşi kaymakla (yoğurtla) krema kıvamına gelene kadar karıştırıyoruz. Kırmızı pul biberle renk veriyoruz. İçine tuz ve baharatları serpiyoruz. Hardal ve biber salçası ile tatlandırıyoruz. İsteğimize göre içine yeşil soğan veya dereotu da koyunabilir. Biber ya da kaşar dilimlerinin içine doldurun veya ekmek üzerine sürerek servis yapın.

Not: Macaristan[?]da bu çok seven bir kahvaltılıktır.

