



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BASMA PEYNİR (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

5 kg. keçi sütünden yapılmış peynir
2,5 litre yumurta ayarı tuzlu su

YAPILIŞI

Taze peynir parçalara ayrılır. Sıcak sudan geçirilip iki elin arasına alınıp bastırılır. Böylece şekil verildikten sonra ayrı bir yerde hazırlanmış, yumurta ayarlı tuzlu suya atılır. Burada bir gün bekletildikten sonra eksilen su tamamlanarak ağzı kapatılır. Kilerde veya günümüzde buzdolabında saklanarak kış aylarında kullanıma sunulur.
