



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

APIGHE KUEYEJ

Zeynep Kakinç

(Çerkes peyniri)

İki kilo süt ateşte ısıtılır. 2-3 gün önceden kalma ekşi yoğurt suyu süt kaynama derecesine varınca yavaş yavaş kepçe ile dökülür. Süt içinde beyaz topraklar, üstünde yeşil su oluşuncaya kadar hafif ateşte kalır. Tel süzgeç ile süzülür. Şekil vermek için 1-2 defa çevrilir ve ılık iken iki tarafı tuzlanır, bir tabağa konur. Böyle taze iken yendiği gibi bir dolaba veya rafa da konularak kurutulur.
