



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖKELEK (KİLİS)

Sevim Özbek

Koyun sütünden yoğurt yapılır.

4-5 gün boyunca yapılan her yoğurt beyaz bir bez torba içinde tuz ile birlikte toplanır, bekletilir. Bu arada ekşisi gider.

Bir tencereye boşaltılıp ateşe konur ve kestirilir. Deri bir torbaya aktarılır, 1 hafta gölgede bekletilir.

Torbanın dışı günde bir kez sıyırılır, yıkanır, temizlenir. 7 gün sonunda leğene dökülür.

Diğer yanda çiğ koyun sütü mayalanır, bekletilip bez torbaya dökülür. Üzerine ağırlık koyulup 1 saat boyunca, suyunu akıtması için baskı yapılır.

Çıkarılıp tuzlanır ve ince doğranır. Leğendeki peynire aktarılır, karıştırılır.

Çörekotu ve rezene eklenir, yeniden karıştırılıp küplere çok sıkı şekilde basılır.

Ağızına bez serilir, Un serpilir, tuz atılır ve bir taş konur. Bu halde toprağa ters gömülür, suyunu akıtması sağlanır.

Kışın hava serinlediğinde açılana dek burada ve bu şekilde bekletilir.

Not: Mayıs temmuz ayları arasında yapılır. Zorluğundan ötürü günümüzde neredeyse hiç yapılmayan bir peynir çeşidi.