



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKELİK (GÜMÜŞHANE)

<https://karadeniz.gov.tr>

Çökeliğ adından da anlaşılacağı üzere, ayrandaki proteinin çöktürülmesi ile elde edilir. Bunun için yoğurt yayıldıktan ve yağı alındıktan sonra kalan ayran, büyük bir tencerede kaynatılır. Çökelek dipte toplanır, açık yeşilimsi suyu üstte kalır. Soğuyana kadar beklenir, süzülür, tuzlanır kabına basılır. Çökeliğ veya peynir tuzlanmadan önce, pekmez katılarak da yenebilir. Çökeleğin maliyeti ucuz olduğu için protein deposu olmasına rağmen son dönemlerde ilgi görmemektedir.

© lezzetler.com tarif no:154389 • adı:Çökeliğ (Gümüştane) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 10:39