



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖMLEK PEYNİRİ (AKSARAY)

Peynir rendelenir, çökekle karıştırılır ve bir yaygıya serilip 2-3 saat bekletilir.

Daha sonra peynirler önce avuçla, daha sonra dibek eliyle bastırılarak doldurulur. Bazı evlerde peyniri karıştırma aşamasında içine tuz ve çörek otu ilave edilir.

Peynirin üzerine kaya tuzu veya kuyruk yağı dökülür.

Yağ donunca çömleğin üzerine kuzu derisi örtüp bağlanır.

Peynir kuyusunun dibine iri çakıl taşları serilir ve çömlek ters yüz edilerek üstüne yerleştirilir.

