



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇÖMLEK PEYNİRİ (NEVŞEHİR)

Taze inek ve koyun peynirleri karıştırılır. Suda bekletilerek acısının çıkması sağlanır. Süzüldükten sonra elle parçalanıp, tuzlanır. Sonrasında hava almayacak şekilde çömlere basılır. Çömleğin ağzı çamurla ya da hamurla sıkıca kapatılır.

Bu çömler kilerde hazırlanan dere kumundan toprağa ters olarak gömülür ve en az 3-4 ay kadar bekletildikten sonra tüketilir.

Bekletme süresi uzadıkça daha yoğun bir lezzet kazanır.
