



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİMİK (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Yoğurt 10 kg / 50 su bardağı

Limon 35 gr / ¼ adet

Tuz 8 gr / 2 tatlı kaşığı

Tencereye konan yoğurdun içerisine limon sıkılır.

Karıştırılarak kaynamaya bırakılır.

Yoğurt kaynadıkça kesilir ve topaklanır.

Yeşil suyu üzerine çıkınca altı kapatılır.

Tülbent yardımıyla süzdürülür ve suyu tamamen süzülünce ekşimik tuzlanır.

Not: Ekşimik peynir değil bir süt ürünüdür. Eskiden ekşimik bozulmasın diye üzerine tereyağı kapatılırdı.

