



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GELİN ÇÖKELEK

Refika Birgöl

1 lt. Günlük Süt
15 gr. Ceviz İçi
Çeyrek su bardağı Süt
Yarım adet Limonun Suyu
1 çay kaşığı Çörekotu
1 çay kaşığı Pul Biber
Tuz

1 litre günlük sütü derin bir tencerede ocağınıza koyun. Süt iyice kaynamaya başlayınca içine ½ limonun suyunu sıkın ve karıştırın. Limon sütün kesilmesini yani pıhtılaşmasını sağlayacak. Süt tamamen pıhtılaşınca süzgeçle tencereden bir kaba alın ve çökeleğinizin iyice süzüldüğünden emin olun. İsterseniz bir tülbente koyun ve sıkarak suyunu süzdürün. Bu tarif için hafif sulu bırakmak daha güzel olacaktır. 1 avuç cevizi elinizle kırarak tavada kavurun. Böylece hem koku hem de tat daha fazla ortaya çıkmış olacak. Çökeleğiniz ılıkken kavurduğunuz cevizleri, 1 çay kaşığı çörekotunu ve 50 ml sütü peynirinize ilave edin. Güzelce karıştırın. Bir parça tuz ve ufak bir parça çörek otu daha eklediğinizde nefis çökeleğiniz hazır olacak.

