



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKE (SİMİT) PEYNİRİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

5 kg. keçi sütünden yapılmış peynir
2,5 litre yumurta ayarı tuzlu su

Taze peynir parçalara ayrılır. Sıcak sudan geçirilip el ile peynir çekilir. Küçük bir kake şekline getirilir. Yumurta ayarlı tuzlu suya konularak bir gün bekletildikten sonra eksilen su tamamlanarak ağzı kapatılır. Kilerde veya günümüzde buz dolabında saklanarak kış aylarında kullanıma sunulur. Bu peynir ateşte ısıtılarak ta yenen, ısıtıldığında farklı bir tat veren, bir peynir çeşididir.
