



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÜFLÜ ÇÖKELEK (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

- 3 kilo taze çökelek
- 1 avuç dolusu kimyon
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı yeni bahar
- 2 çorba kaşığı kurutulmuş dövülmüş kekik (zahter)
- 1 tatlı kaşığı karanfil
- 2 çorba kaşığı toz biber
- 1 tatlı kaşığı fesleğen yaprağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- Tuz
- 1 avuçtan az küzbara
- 3 diş sarımsak (arzuya göre)

3 kg. çökelek büyük bir tepsiye konarak, çekilmiş kimyon, baharat ve diğer malzeme ilave edilip güzelce yoğurulur. Portakal büyüklüğünde parçalara ayrılıp yuvarlak bir şekil verilir. Şekillendirilen parçalar buğday sapından yapılmış hasır tepsiye konup 2 gün gölgede kurutulur. Kuruduktan sonra samanlı kağıda tek tek sarılarak kavanoz veya testiye yerleştirilip yaklaşık on gün küflenmeye bırakılır. On günün sonunda çökelek kalıpları kağıtlarından alınır. Üstünde oluşmuş küf güzelce temizlenir. Tabağa serilerek havadar ve gölge bir yerde, bir gün süreyle bekletildikten sonra tekrar samanlı kağıtlara sarılarak kavanoza yerleştirilir. Kavanozda bir on gün daha bekletildikten sonra çökelek kalıpları kağıtlardan alınır, küflerinden temizlenir. Bir gün süre ile havadar ve gölge ortamda bırakılarak kurumaları sağlandıktan sonra, çökelek kalıpları mavimtırak & kahve tonları arasında renge bürünmüştür. Çökelek kalıpları alınır. Üzerlerine ince bir tabaka oluşacak şekilde zeytinyağı sürülerek tabakta yarım saat bekletilir.

Daha sonra tekrar samanlı kağıtlara sarılarak kavanozlara yerleştirilir. On gün bekletilip servis edilir. Bu zaman diliminde, çökeleğin dıştan içe doğru küflendiği görülecektir. Çökeleğin tümünün küflenmesi için bekleme süresi 40 gündür. Ancak çökeleğin tümünün küflenmemiş olmasının da farklı bir lezzet olduğu unutulmamalıdır. Bu tür küflendirme yöntemi kontrollü küflendirir.

