



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU PEYNİR (HAKKARI)

Süt

Maya

İsteğe göre siyabo, mend, so, sirk vb otlar

Bir kazan dolusu süt hazırlanır, ateşin üstüne bırakılır, ılık durumuna gelince indirilir. Sonra mayası atılır ve 30 dakika beklemeye bırakılır 30 dakikadan sonra katılaştıran süt kırdırılır. Daha sonra 10 dakika bırakılır (kırdırılmanın sebebi katılaştıran sütün oluşturduğu suyun üste çıkmasıdır.)

Daha sonra su dökülür, kalan kısım daha tam katılaşmamıştır. Peynirin içine isteğe göre siyabo, mend, so, sirk vb.. yenilebilen tadı çok güzel olan otlar katılır (hepsi bir arada konulmaz) en son aşama ise bir torba getirilir ve içine dökülür, ağzı bağlanılır. torba düz geniş bir taşın üstüne bırakılır. onun üstüne de ağırca bir taş bırakılır tam bir gün beklemede bırakılır. peynir taşların altından alınır.

Tekerlek büyüklüğünde olan peynir düzce bir leğene bırakılır tuzlanır ve kesilir ve yemeğe hazır duruma gelir.