



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PULNENİ ÇUŞKI Sİ MLEKO

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

3 kilo taze tuzlu lor (yağlı olacak)
4 bardak süt
1 kilo çarliston biber
Zeytinyağı

Biberler yıkanıp ortalarından ikiye kesilip tohumları çıkarılır. Havlunun üzerine tekrar kağıt havlu serilerek biberlerin iç kısımları havluya gelecek şekilde sıralanır ve üzeri örtülüp bir gece bekletilir. Böylece biberlerin bütün suyu gider. Bekletilen biberler iri parçalar halinde doğranır büyükçe bir kabın içine konur. Üzerine lor peyniri ve süt dökülerek özleşene kadar iyice karıştırılır. Peynir zaten tuzlu olduğu için ayrıca tuza gerek yoktur. Bu karışım üzeri örtülerek üç yada dört gün bekletilir, ama bekleme aşamasında, her gün suyunu bırakır. Sürekli temiz bir bez yada kağıt havlu ile bıraktığı suyu alınır. Düzenli olarak suyu alındıkça her seferinde karıştırılır. Üç ya da dört günün sonunda artık suyu çıkmıyorsa kavanozlara doldurulur ve bir parmak boşluk bırakılır. Üzerlerini örtecek kadar birer kaşık zeytinyağı gezdirilerek kapak kapatılır ve hiç açmadan serin bir yerde en az on on beş gün bekletilir. Biberler iyice sararıp turşu kıvamına geldiklerinde olmuştur demektir. Ne kadar çok bekletilirse o kadar çok lezzetli olur.

Not: Kullanılan lor peynirinin çok önemi var. Kuru ve kum kum olan lor peyniri yerine, yağlı ve krema kıvamında olandan kullanılır. Bu peynirin süt ile özleşmesi daha kolay ve güzel oluyor. Tadıda çok daha güzel. Ayrıca, yağlı peyniri ufalayarakta yapıyorlar, ama en pratik olan, güvenilen bir yerden alınan yağlı süt kaynatılıp kestirilerek, kendi elde ettiğimiz lor ile yapılındır.

