



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOKA

1 kilogram soka biberi
1 litre keçi sütü
1/2 mililitre süt kaymağı
750 gram beyaz peynir
Tuz

Biberlerin baş kısmını kesip çekirdeklerini ve iç kısmını temizleyin.

Güzelce yıkayın ve kağıt havlu ile kurulayın.

Biberlerin iç kısmını tuzlayın ve bir tepsiye dizin. Üzerini örtüp bir gün bekletin.

Sütü tencereye alıp içine tuz ekleyin ve kaynatın.

Kaynadıktan sonra soğumaya bırakın.

Tuz, yumuşayan biberlerin iç kısmında su birikmesine sebep olacaktır. Bu suyu boşaltıp biberleri hazır hale getirin.

Derin bir kaseye peyniri ve kaymağı alın.

Üzerine 1 su bardağı ılık sütü ekleyin ve çatalla güzelce ezin. Dilerseniz blender'da kullanabilirsiniz.

Hazırladığınız harcı biberlerin içine doldurun ve fazla sıkıştırmadan kavanoza yerleştirin.

Artan harcı da aralara serpiştirin ve eksik kalan yere de kalan sütü ilave edin.

Kavanozu bir bezle sarıp bir gün bekletin.

Ertesi gün de güneş görmeyen serin bir yere alın.

20-30 gün içinde sokanız hazır.

