



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOKA

Nedim Atilla

4 litre koyun sütü
75 gram tuz
4 adet dolmalık biber

Süt ve tuzu birlikte kaynatıp soğumaya bırakın. Biberlerin ağzını açıp çekirdeklerini temizleyin ve yıkayın. Kapaklı derin bir kaba biberleri ağzı yukarı gelecek şekilde dizin. Hazırlanan kaynamış sütü biberlerin üzerlerine dökün. Sok, servis edilmeden önce 20 gün oda sıcaklığında bekletilir. Bu süre içinde süt, biberlerin içinde lor peynirine dönüşür. (İstenirse biberler taze kaymak ve peynir karışımıyla da doldurulabilir.) Biberler çıkarıldıktan sonra kesilerek soğuk olarak servis yapılır. Hazırlanan Sok turşusu daha sonra buzdolabında saklanmalı ve azar azar tuzlu süt eklenmelidir.