



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜNME PEYNİR (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Künefelik Peynir
Ayar Tuzu

Künefelik peynir ince ince doğranıp sıcak suya atılır. Buradan alınarak yoğrulur ve hamur kıvamına getirilir. Hamur kıvamına gelen peynire önce beze şekli, daha sonra simit şekli verilir. Ortasına açılan delik yardımıyla sündürülmeye başlanır. Sündürülen peynir ikiye katlanır ve sıcak suya batırılır. Bazıları bu peyniri eline yün çilesi gibi dolayıp- gevşek bir biçimde- peynirin bir tarafına boğum atarak işlemi tamamlar. Bağlandıktan sonra soğuk suya atılır. Ayar Tuzunda 1-2 saat bekletilir ve tüketime hazır hale gelir.

