



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜNME PEYNİR (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

5 kg. keçi sütü
5 gr. mezeki sakızı
Peynir mayası
5 gr. mahlep

Süt kaynatılır. Mezeki sakızı dövülüp bir tülbentin içine yerleştirilir. Bu şekilde sütün içine daldırılır ve kaynamış olan süt ateşten alınarak belli bir ısıda mayalandırılır. Böylece ortaya çıkan peynirden ufak bir parça kesilip ısıtılır. Peynir sıcaklığın etkisiyle uzamaya başlarsa mayalandığı anlaşılır. İri portakal büyüklüğünde bir parça peynir ince dilimlere kesilir. Sıcak sütün içine konularak sabit bir sıcaklıkta henüz soğumamış peynirler yum ak haline gelir. Yumağın ortasında açılan delikten geçirilen parmakların yardımıyla yün çilesine benzer tarzda çekiştilirirken (sündürülerek), uzadıkça birbirinin üzerine döndürülerek tel telolması sağlanır. Çile gevşekçe bir düğüm yapılarak yumurta ayarı suya konup sertleşmesi sağlanır. Buradan çıkarılan çileler kavanozlara doldurulur. Daha sonra tuz ayarı yapılmış su üzerlerine boşatılır. Peynirin çekme işlemi için kullanılan süttten bir daha peynir yapılmaz. Bu süt kullanılarak sütlü kake yapılır.