SÜRK PEYNİRİ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

Taze çökelek
Kimyon
Karabiber
Hint cevizi
Zahter
Biber salçası

Taze çökelek alınır. Suyunun iyice akması için kesenin içinde, üzerine ağırlık konularak bekletilir. Suyu iyice geçtikten sonra keseden çıkarılar elle iyice yoğrulur. İçine kimyon, karabiber, hint cevizi, zahter, biber salçası eklenir, yeteri kadar tuz ilave edilerek yeniden yoğrulur. Elle sıkıldığında dağılmayacak kadar iyice yoğrulduktan sonra el avucuna sığacak şekilde parçalar kopar..lır hafif topaç şekli verilir. Tepsiye dizilerek gölgede kurumaya bırakılır. Belirli aralıklar ile çevrilir ve yaklaşık 2-3 içinde kurur. Kurutma sırasında şekil bozuklukları oluşursa düzeltilir. Kurutma zamanı isteğe göre değişebilir. Jelâtine sarılarak tüketime hazır hale gelir. Sürk jelatin dışında ceviz ya da fındık büyüklüğünde hazırlanarak zeytinyağı içinde cam kavanozlarda da saklanabilir.

© lezzetler.com tarif no:104675 • adı:Sürk Peyniri (Hatay) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:55