



SÜRK (HATAY)

2 litre ayran
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
Tuz

Ayran 10 dakika kaynatılır. Ateşten alınarak soğumaya bırakılır.
Tamamen soğuyunca tülbentden geçirilir, iyice sıkılarak fazla suyu atılır.
Elde edilen lor bir kaba alınır, üzerine salça, kekik, kimyon ve tuz eklenerek iyice yoğrulur.
Elle şekil verilir, üzerine azıcık ayçiçek yağı sürerek düzleştirilir.
Güneşte iyice kurutulur ve strece sarılarak buzdolabında saklanır.
Yeneceği zaman kesilerek zeytinyağına yatırılır.

