



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TESTİ PEYNİRİ (HATAY)

Hatay Valiliği

Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

4 kg.'lık testi

3 kg. tuzsuz keçi peyniri (Taze)

1 kg. çökelek

150 gr. çörekotu

600 gr. Tuz

Testi peyniri ve çökeleği keçi sütünden yapılmış olmalıdır. Peynir iki santim kalınlığında dikdörtgen parçalara bölünerek tuzlanır ve bir tarafa alınır. Çökelek de tuzlanıp bir tülbente alınır. Üzerine bir ağırlık koymak sureti ile fazla suları alınırken, peynir bir bez torbaya dizilerek yerleştirilir. Üzerine bir ağırlık koyularak fazla suları alınır. Suları alınmış olan peynir ve çökelek bezlerinden çıkartıldıktan sonra, çökeleğe çörek otu eklenip harmanlanır. Ardından testinin tabanına ince bir tabaka serilip üzerine dikdörtgen kesilmiş olan peynirden bir sıra dizilir. Bunun üzerine çörek otu serpilerek sıkıştırılır. Üzerine bir avuç çökelek alıp serpilir ve sıkıştırılır. Aynı şekilde tekrar üzerine peynir ve çörek otu serpilip sıkıştırılarak bu işleme, testinin dolmasına kadar devam edilir. Testi peynirinde; 3 peynir 1 çökelek oranında olmalıdır. Testi dolduktan sonra ağzına bez bağlanıp ters çevrilip on gün bekletilir. Sonra düzgün hale getirilerek ağzına taze asma yaprağı ve bunun üzerine tahta veya metal kapakla kapatılarak üstü güzelce çamurlanır. Daha sonra tüm testinin gövdesi toprakta kalacak şekilde gömülerek üç ay bekletilir. Bu zaman zarfında peynir olgunlaşacak ve sabit bir nem ortamında kalması nedeniyle peynirin lezzeti farklı bir tatta olacaktır.



