SÜRN



4 Dilim ekmek
4 Çorba kaşığı çökelek peyniri
1 Çorba kaşığı acı biber salçası
5 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Çorba kaşığı kekik
1 Çorba kaşığı kıyılmış taze fesleğen

Karıştırma kabına çökelek konur, üzerine zeytinyağı eklenir, çökelek peyniri macun kıvamına gelene kadar ezerek karıştırılır.
Üzerine biber salçası eklendikten sonra biraz daha karıştırılır.
En son kalan malzemeler, ince kıyılmış fesleğen, kekik eklenir, iyice karıştırılır.
Sürn harcı üzeri kapalı olarak en az 1 saat dinlendirilir.
Süre sonunda ekmek dilimlerine sürülerek ikram edilir.
Sürn bir kavanoza konur, buzdolabında saklanırsa günler sonra bile tüketilebilir.

Not: Sürn, yukarıdaki malzemelerle hazırlanan, top şekli verilen Antakya bölgesinin özgün bir peynir çeşididir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 514 | Adı: Sürn | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 05:12