



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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.