

Surk (Cokelek Kurutması)

Malzemeler

750 gram marketlerde satılan cokelek veya yagsız lor

250 gram yağlı kasar loru

2 corba kasığı kuru kekik

İstediginiz baharat cesidi (kuru nane, karabiber, pul biber gibi)

Tuz

Kurutmak İçin:

Geniş bir tepsi

Yağlı kâğıt

1 tane tulbent (yazma)

Yapılışı

Malzemenin tamamını geniş ve derin bir kap içinde güzelce yoguralım, yogrulan hamur kıvamındaki malzemeden istediğimiz büyüklükte koparalım.(geniş bir tepsiye yağlı kâğıt yayın), üzerine kopardığımız hamuru yuvarlak yuvarlak yapalım ve dizelim üzerini tulbent ile ortelim.Güneşe koyalım kurusun, kuruduktan sonra istediğiniz şekilde servis yapabiliriz.Afiyet Olsun:)