



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEÇ ÇÖREĞİ (ÇANKIRI)

Bir kaba un, tuz, maya konulup suyla yoğrularak hamur hazırlanır. Yumurta büyüklüğünde hamur pazılanır. Fırın tepsisine 10 pazı yeterli gelir. Hamur ince ince yazılır (açılır). Tablanın üzerine elle serilir. Her katın arası yağlanır. Ceviz serpiştirilip yufka dörde katlanır. Tepsi büyüklüğünde tekrar açılır. Ocak tezekle yakılır. Sacayağı üzerine çeç konur ve üzeri tekrar yağlanır. Çecin ağzını kapatacak büyüklükte ekmek sacı konur. Üste konan sacın içine hafif yanan köz veya tezek konulur. Ağır ağır pişerek altı ve üzeri iyice kızaran çeç çöreği ocaktan indirilir.