CIRIKTA (AMASYA)

Amasya Valiliği

2 su bardağı sıvı yağ
1 kg. un
100 gr. tereyağ
1 tatlı kaşığı kuru maya
Tuz
Aldığı kadar ılık su

Un çukur bir kaba konur malzemeler katılır. Su ile lokma hamuru kıvamında bir hamur hazırlanır. 1 saat mayalanmaya bırakılır. Odun ateşi ile kızdırılmış sacın üzerine bu hamurdan bir kepçe dökülerek hemen yayılır. Ters düz yapılarak
pişirilir. Tepsiye alınınca yağlanır. (Arzu edilirse içine istenilen malzemeler de katılabilir. Duru pekmeze bandırılarak yenir.

Not: Bu yemeğin bir diğer adı; Akıtma ya da Cızlak ya da Krep tir.

© lezzetler.com tarif no:82940 • adı:Cırıkta (Amasya) • gönderen:siyami • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:01