



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIZDIRMA (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Bir kg. un, ılık su ve tuzla hamur yoğrulur. Kulak memesinden biraz daha katı bir hamur elde edilir. Üzerine nemli bir bez örtülür. Yarım saat kadar dinlendirilir. Dinlenen hamurdan yuvarlak bezeler yapılır. Bu bezelerden yuvarlak yufkalar açılır. Açılan yufkanın yarısına önceden hazırlanmış tuzlu kaymak sürülür. Yufkanın diğer yarısı üzerine örtülüp kenarları kapatıldıktan sonra sac üzerinde pişirilir. Sıcak olarak yenilir. Cızdırma'nın bir başka tarifi şöyledir: Açılan yufka ekmekler saca atılır, pişirilir. Piştikten sonra ön yüzüne kaymak yağı sürülür. Sacın üzerinde eriyinceye kadar tutulur ve ters çevrilir. Sacın üzerinde yağın cızzz diye ses çıkarmasından dolayı cızdırma denilmiştir. Tefenni, Gölhisar, Çavdır, Yeşilova taraflarında sıkça yapılır. Cızdırma bal ya da pekmeze banılarak çayla beraber yenilir. Eskiden Yassıgüme'de yufka (bezme) ekmekler açılır, kaymak yağıyla yağlanır ve sacın üzerinde kızartılırdı. Cızdırmalar orak tarlalarında hasat kalkma sırasında yapılıp yenilirdi.

