



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CIZLAMA (ÇANKIRI)

1 su bardağı un
1 küçük paket yaş maya
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı beyaz peynir
Birkaç dal maydanoz
1 çay kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı margarin
Yeterince ılık su

Mayayı, tuzu, şekerini karıştırıp bir su bardağı ılık su koyarak iyice ezilir. 5-10 dakika mayalanması için beklenir. Bir tencereye un konur, ortasına mayayı koyup tekrar 1 su bardak ılık su dökerek elle yumuşak hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurulur. Kapak örtülüp hamur mayalanmaya bırakılır. Hamur kabarcıkla tekrar çırpılır. Teflon tavaya margarin sürüp bu hamurdan bir kepçe dökülüp tavayı sallayarak her tarafa hamur yayılır. Altı hafif pembeleşince hamur düz bir yere ters çevrilir. Hemen sıcakken peynirli iç koyup rulo şeklinde servis tabağına dizilir. Hamur bitinceye kadar bu işleme devam edilir.