



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIZLAMA (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 2 kg. un
- 2 tane patates
- 2 su bardağı sıcak ortamda bırakılmış süt
- 1 su bardağı süt kaymağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Un, su ile hamur haline getirilir. Patatesler haşlanır, rendelenir, hamur ile karıştırılır ve mayalanmaya bırakılır. 30 dakika dinlendirilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, önceden yağlanmış tepsiye döşenerek üzerine hafifçe bastırılır. Hamurlar tepside de 15 dakika dinlendirilir. Daha sonra sıcak ortamda bırakılmış ve yapısı değişmiş süt ürünü içine kaymak katılarak, tepsideki hamurun üstüne sürülür. Üzerine tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir. Pekmeze batırılarak yenilir. Sıcak olarak servis yapılır.

