ÇÖKELİKLİ (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Çökelikli böreklik hamur gibi ince elek ununda su ve tuzla yoğrulur. Yufka yumağı büyüklüğünde (8-10 cm çapında) yumak alınır. 20-25 cm çapında açılır arasına önceden çökelik, ince doğranmış yeşil soğan ve maydanoz, tuz, kara ve kırmızı biberle hazırlanmış iç konur katlanır, büyükçe bir “yarımca börek” olur. Sac üzerinde pişer, sacın altı yavaş olmalıdır, çevrilerek iki yüzü de pişirilir. Sacdan indirilince iki yüzü de erimemiş, katmerde olduğu gibi katı sade yağ sürülerek yağlanır. Çökelik yerine pancarın ince doğranarak kıyma, soğan ve biberle karıştırılmasıyla yapılan iç de konularak yapılan “pancarlı” da Sivas’a yerleşen Darendeliler tarafından çok pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:39015 • adı:Çökelikli (Sivas) • gönderen:fincan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:37