CUMUR (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

2 adet ekmek
250 gr. çökelek
250 gr. tereyağı

Cumur için kızartılmış ekmek, çökelek ve tereyağına ihtiyaç vardır. Önce ekmekler keklik burnu gibi bir hal alıncaya kadar kızartılır. Kızartılmış ekmek yayvan bir kaba küçük küçük doğranır. İçine çökelek serpiştirilir. Sonra da tereyağı kızdırıp ekmeklerin üstüne doğranır. Soğutulmadan yenir. Sıcak ekmek bulunmadığı zaman, soğuk ekmekler, önce bir tavada ya da sacda kızartılır, sonra da çökelek ve kızarmış yağ dahil edilir.
Sonra hafif ateşte ısıtılarak yağın ekmeğe nüfuz etmesi sağlanır. Böylece leziz ve besleyici bir yiyecek elde edilmiş olur.



© lezzetler.com tarif no:131051 • adı:Cumur (Tunceli) • gönderen:yorgun seyyah • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:43