



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPANÇ ÇÖREGİ (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Bu amaçla kapanç ocakta ateş üstünde ısıtılır. Kapançın ısındığı külü içine sokulan çöplerin yanmaya başlaması ile anlasılır. Kapanç ısındıktan sonra daha önceden hazırlanmış olan mayalı hamurdan çörek veya çörekler hazırlanarak üzerine yogurt sürülüp sac üzerine konulur ve bunun üstüne kapanç kapatılır. Böylece hem alttan hem de üstten ısıtılan çörekler sanki fırında imiş gibi pisirilir. Bu pisme etkinliği nedeniyle kapanç çöreklerinin hamurları daha kalın yapılabilir. Çöreklerin pisirilmesi esnasında üzerine susam, çörek otu, hashaş tohumu gibi taneler de ekilebilir. Bu uygulama hem görüntünün güzellesmesine, hem de lezzetin farklılaşmasına sebep olduğu için genelde uygulanan bir durumdur.

Not: Kapanç bir çesit seyyar fırın olarak fırında kızartılması gereken her türlü tatlı ve yemeklerin hazırlanmasında da kullanılabilir.