



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PIHTI (ÇANKIRI)

Büyükçe bir tencerede su kaynatılır. Biraz tuz atılır. Ocakta kaynayan su yere indirilip büyük kepçe ele alınır. Başka birisi unu avuç avuç suya koyar, diğeri kepçe ile hızla çırpar. Divirdiği kalmayıncaya kadar çırmaya devam edilir. Daha sonra ateşe konur. Kızarıncaya kadar çırpma işlemi sürdürülür. Kızardıktan sonra ateşten alınır. Geniş bir siniye ezilmiş ceviz serpilir. Çorba kaşığı ile ceviz büyüklüğünde hamur parçalar halinde siniye konur. Üstüne tekrar ezilmiş ceviz dökülür. Kızartılmış tereyağının içine pekmez koyulup hamurun üzerine dökülür ve servisi yapılır.

---

© lezzetler.com tarif no:48282 • adı:Pihti (Çankırı) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:12.04.2025 - 17:30