



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇANKIRI KIYMALISI

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

Bir kıymalıya bir kepçe doğranmış kıyma, ölçeği ile hazırlanır.

Sonbaharda hazırlanmış kışlık kavrulmuş kıyma ince ince doğranır. İçine ince kıyılmış bol soğan ve maydonoz ilave edilir. Biraz tuz ekilir. İstenirse biraz da küpçük peyniri konulabilir. Harç iyice karıştırılır. Hazırlanan bu kıymalı içi, kıymalı yapan fırınlara götürülür.

Kıymalı hamuru kıymanın üzerine kapatacak şekilde parmak uçları ile birleştirildiğinden buna "Kapalı kaymalı" da denir.

Not: Genellikle sonbaharda hazırlanan kavrulmuş kışlık kıymadan hazırlanan kapalı kıymalı, düğünlerde, mevlütlerde ve kalabalık toplantılarda ikram edilir. Ayrıca ölü evine de götürülür. Evlerde ise kış mevsiminde hafta sonlarında hazırlanılarak yenir.

