



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CANTIK (ESKİŞEHİR)

<https://www.eskisehirliyiz.biz>

Un, su ve tuzla hazırlanan hamur, küçük parçalara ayrılır. 105 cm. çapında açılır. Yağlanarak üst üste yerleştirilir. Bu dizilerden biri cantığın alt hamuru, öteki üst hamuru olarak düşünülür. Tepsi yağlanır. Alt hamuru oluşturan dizideki hamurlar elle açılır, tepsiye döşenir. Araya kıymalı patates yemeğinin suyu ayrılarak kıyma ve patatesleri yayılır. Üzeri, ikinci dizideki hamurlar da elle açılarak kapatılır. Alt ve üst hamurlar tepsi çevresinde elle bükülerek kapatılır. Fırında pişilir. Fırından çıkan cantığın üst kısmı bıçakla kesilerek kapak gibi açılır. Ayrılan patates yemeğinin suyu dökülür. Bu kapak yeniden kapatılır. Beş dakika sonra servise hazırdır.

[ML© Cantik için tıklayın](#)
