



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CANTIK HAKKINDA

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Manisa, Eskişehir, Tekirdağ (Saray) ve Polatlı'da cantık adı ile bu yemek yapılmaktadır. "Cantik" kelimesi Kırım Türkçesindeki "cantaymak" sözünden gelmiştir. Türkiye Türkçesinde cantaymak "yan yatmak" anlamını karşılamaktadır. Bu yemek adını tepsiye yan yan dizilişinden almaktadır. Tatarlar buna Kırım Türkçesi ile "sorpalı sorpalı cantık pek güzel bolur" derler.

Eskiden köylerde, "peş" adı verilen kerpiç, tuğla ve kiremit parçalarından yapılan ve soba yerine de kullanılabilen fırınlarda pişirilmekteydi. Ancak gelişen ve yaygınlaşan teknoloji sayesinde günümüz elektrikli fırınlarında pişirilmektedir.

Cantik, Kırım mutfağının önemli sembollerinden birisidir. Tepreş adı verilen ve Tatarların senede bir defa Haziran ayında yapmış oldukları şenliklerde, Hidrellez şenliklerinde, diğer önemli günlerde, şehir içi veya şehir dışından gelen misafirlere ikram edilmek üzere yapılmaktadır.

