CANTIK (POLATLI ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Hamuru için:
1 kaşık yoğurt
1 kaşık yağ
Yaş maya
Tuz
Yeterince şeker
İçi için:
Yarım kilo kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet patates
Biraz sıvı yağ
Karabiber
Pul biber
Tuz

Un derin bir kabın içine konur, ortası açılarak, açılan kısma yağ, yoğurt, maya ve tuz eklenerek kekten biraz daha sert kıvama gelinceye kadar ılık su ilave edilir. Daha sonra el ile yoğrularak hamur haline getirilir. Hamurun mayalanması için, içinde hamur bulunan kap bir beze sarılarak 1,5- 2 saat bekletilir.
İçin hazırlanması için verilen tüm malzemeler karıştırılır. Daha sonra mayalanan hamurdan avuç içini kaplayacak kadar hamur alınır, el ile bastırılarak açılır. Açılan hamurun içine bir miktar hazırlanan harç koyulur. Poğaça şeklinde kapatılır. Yağlanan tepsiye dizilir ve fırında pişirilir. Hamurun içerisine koyulan harç da çiğ olduğu için pişerken suyunu hamura da salar ve böylece pişen cantıklar daha lezzetli olur.

Not: Manisa, Eskişehir, Tekirdağ (Saray) ve Polatlı da cantık adı ile bu yemek yapılmaktadır. Cantık 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.

© lezzetler.com tarif no:105712 • adı:Cantık (Polatlı Ankara) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:09.05.2024 - 00:19