



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞİRDİK (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

3 su bardağı susam
1 su bardağı pekmez

Susamlar tavaya alınır karıştırarak kavurma işlemine başlanır.
Susamlardan pıtır pıtır sesler gelince pekmez ilave edilir ve kavurma işlemine devam edilir.
Kavrulan karışımdan bir çay kaşığı alınarak mermerin üzerinde soğutulur.
Soğuyan çiğirdiği bıçak kesiyor ve kesilen susamların içi beyaz ise çiğirdik olmuş demektir.
Bütün karışım temizlenmiş mermerin üzerine dökülür oklava veya merdane yardımı ile incecik açılır.
Beklemeden kesilmelidir.

Not: İşlemlerin çabuk yapılması ve çiğirdiğe şekil verme aramasının mermer üzerinde yapılması önemlidir.
Ayrıca çiğirdik kesildikten sonra düz bir tabağa üst üste çok yığmadan dizilmelidir. İnceltme aşamasında mermere tamamı dökülen çiğirdiğin üzerine nemli el ile baskı yaparak yayılmalı, ardından inceltmek için kullanılacak merdanenin dışını nemlendirerek çiğirdik inceltilmelidir.

