



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIRPMA (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2-3 adet yeşil soğan

½ kg un

½ litre civarında su

1 tatlı kaşığı tuz

Çeşitli baharatlar (isteğe bağlı olarak)

½ su bardağı zeytinyağı

İnce ince kıyılan ıspanak ve soğanlar, bir süzgeçte kuruyana kadar bekletilir. Ayrı bir yerde ise un ve su, boza kıvamına gelene kadar çirpılır. Bu kıvama gelen hamurun içerisine tuz ve baharatlar konulur.

Daha sonra bir tepsi yağlanarak, içerisine boza kıvamındaki karışımın yarısından fazlası yayılır. Üzerine kurutulmuş bulunan ıspanak, soğan karışımının tamamı eşit kalınlıkta dağıtılır. Bunun üzerine de ıspanak ve soğanları tam olarak kapatmayacak şekilde boza kıvamındaki hamurun kalanı yayılır. Akabinde tepsi orta derecede ısıya sahip bir fırında, üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

