



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CISTIR (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Açılan yufkaların içine yağ, kaymak sürülür. İkiye katlanır ve üzeri yağlanır, tekrar yağlanarak ikiye katlanır. Oklavayla kalın olarak açılır. Saç üzerinde yağlanarak pişirilir. Eskiden Söğüt ve çevresinde sabah kahvaltılarında yenilirdi. Hali vakti yerinde olan ailelerin kadınları, her sabah erkenden ocaklarını yakarlar; ekmek, katmer, cızdırma, cıstır yaparlardı. Piştikçe ortaya atılan bu ekmekleri aile fertleri ellerine alırlar ve yiyerek işlerine (dağ baş işleri) giderlerdi. Tüten ocağı dışarıdan gören insanlar da gelir; nasiplerini alır giderlerdi. Pişmiş yufkanın bir yüzü süt kaymağı ile yağlanıp kızgın saçta pişirilirken yağın cıss cıss diye çıkardığı sestten dolayı bu ekmeğe cıstır, cızdırma denilmiştir. Özellikle Gölhisar ve Tefenni civarında bu isimle anılmaktadır.

