



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIZDIRMA (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr mısır unu
500 gr yağla karışık sürtülmüş haşhaş
500 ml su
1 tatlı kaşığı tuz

Uygun bir kabın içine mısır unu ve tuz konulduktan sonra üzerine yavaş yavaş sıcak su dökülerek karıştırılıp hamur haline getirilir.

Kenarları normalden yüksek olan bir tepsinin tabanına, yağla karışık sürtülmüş haşhaş sürülür.

Üzerine bir kat mısır hamuru, hamurun üzerine bir kat daha yağlı haşhaş konur ve bu tekrarlanır.

Cızdırma'nın kalınlığının en fazla iki parmak olması tercih edilir.

Sonra tepsideki malzeme kare şeklinde kesilir ve fırınlanır.

Cızdırma ne kadar bol haşhaşlı olursa o kadar güzel olur.

Sıcak olarak ve pekmez eşliğinde servis edilmelidir.

