



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIZDIRMA (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

1 kg. un

Tatlı maya (Nohut mayası) (Yaş maya veya 1 tatlı kaşığı kuru maya da kullanılabilir.)

1/2 kilo çökelek veya peynir

Maydanoz

Karabiber

1-2 su bardağı zeytinyağı

3-4 su bardağı su

Maya ile 1 kâse un biraz cıvık olacak şekilde sıcak suyla (kaynar olmayan) yoğrulur. 1 saat mayalanması beklenir. Mayalanan hamurun içine kalan un eklenerek yoğurulmaya devam edilir. Yoğurma esnasında su isteyebilir bu durumda biraz daha su eklenebilir. Hamur kulak memesi kıvamına geldikten sonra kabarması için biraz daha beklenir. Kabaran hamur iki parçaya ayrılır. Ayrılan hamurun bir parçasının içine 1 su bardağından az zeytinyağı konur. Hamurun yağım iyice çekmesi beklenir. Yağı çekilen hamur tepsi büyüklüğünde açılır. Hamurun üstüne çökelek veya peynir, ince doğanmış maydanoz, karabiber hamurun üstünde boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilir. Kalan hamur parçası yine aynı şekilde zeytinyağıyla yedirilir. Tepsideki hamurun üzerini örtecek şekilde açılır. Açılan hamur tepsiye yerleştirilir. Pişmeden önce baklava dilimi gibi ya da dikdörtgen şeklinde kesilip önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

