



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİZLEME (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Bir miktar un içine tuz ve mayası konulduktan sonra bol su ile karıştırılır. Bu malzemelerinin karışımıyla oldukça sulu bir hamur elde edilmiş olur. Hamur bir süre bekletilerek taşması sağlanır. Büyükçe bir kap içinde hamur taştıktan sonra kepçe yardımıyla alınır ve toprak saç üzerine yayılarak pişirilir. Bu hamur yalnızca birer kepçe konularak ince cizlemelerinin ince olması sağlanır. Hamurun her iki yüzü de çevrilerek göz göz oluncaya kadar pişirilir. Yenmeye hazır hale gelen cizlemeler tavuk ve et suyuna batırılarak daha lezzetli bir şekilde yenir.

[ML® Tavuklu Akıtma için tıklayın](#)

[ML® Akıtma \(görsel\)](#)