



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİZLEMBEÇ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kg un

½ kibrit kutusu kadar maya

Su

Tuz

Bütün malzemeler yoğrularak hamur elde edilir.

Ocakta odun ateşi ile iyice kızdırılan sacın üzeri yağlanır.

Bir tasla alınan sıvı hamur sacın tam ortasına yavaş yavaş döküldükten sonra kendi halinde sac üzerine hamurun yayılması oklava ile desteklenir.

Sac iyice kızgın olduğundan sıvı (ayran kıvamındaki) hamur sacın dışarı dökülmeden pişerek katılaşmaya başlar.

Sonra pişleğec ile ters çevrilerek pişirilmesi tamamlanır ve yağlanarak servise hazırlanır.

Kenarları dökülmeden dolayı saçaklı, içi gözenekli ve oldukça yumuşak olur.

Sıcak veya soğuk olarak ayranla yenir.

Not: Çizlembeç teflon tavada da yapılabilir ancak tavaya 1 kepçe kadar hamur akıtılır.