



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİZLEME (SAKARYA)

<https://www.sakarya54.net>

5 Kilogram Un
3 Litre Su
1 Yemek Kaşığı Pakmaya
Tatlı Kaşığı Tuz 2-3

Un, su ve tuz ile bir hamur hazırlanır. İçine pakmaya konur ve taşması için bekletilir. Taştıktan sonra ne kadar un katılacaksa ona göre un katılarak hamur çoğaltılır. Mayalanan hamur un katılarak çoğaltıldıktan sonra bir süre daha bekletilir ve hamur sulandırılır. Bu işleme bezeleme denir. Hamurlar bezelendikten sonra ekmek tahtası üzerinde beklemeye bırakılır. Diğer taraftan sac ateşe koyulur, üzeri yağlanır, kızdırılır. Sac iyice kızdıktan sonra, 1 kase ile hamur sacın üzerine dökülür. Dökülen hamurun ince olmasına dikkat edilir. Alt, üst pişirilir. Bu işlem hamur bitinceye kadar tekrarlanır.