



ÇÜKÜNDÜR HAŞLAMASI (GEREDE BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

2 Adet çükündür (kırmızı pancar)
2 lt su
200 gr yoğurt
¼ bağ maydanoz

Temizlenmiş pancarlar yaklaşık 2 litre suda 3-4 saat kadar haşlanır. Haşlanan pancarlar sudan alınarak dışları soyulur ve dilimlere getirilerek tabaklara dizilir, üzerine yoğurt dökülür ve maydanoz gibi yeşillikler konarak süslenildikten sonra servis yapılır.

