



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇUL ÇÖREĞİ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 kaşık tere yağ
2 yumurta
2 kg un
Maya
1 su bardağı Ceviz içi (veya kavurma/kıyma).

Ceviz içi (veya kıyma) dıGındaki malzemelerle hamur yoğrulur ve 5-6 yufka açılır.

Yufkalar yuvarlatılıp rulo haline getirilir.

Bıçakla dilim dilim kadayıf gibi 3-5 mm genişliğinde kesilir.

Kesilen yufkalar bol ceviz içi (veya kuru kıyma ile) karıştırılır.

Çörek Tava[?]sının içi iç (kuyruk) yağı sürülerek yağlanır.

Tavaya bütün olarak serilen yufka üzerine döşenir.

Üzeri bütün bir yufka ile örtüldükten sonra yumurta sarısı sürülür.

Sac ayağının üzerine yerleştirilir.

Tavanın ağızı ters çevrilmiş ekmek sacıyla kapatılır (Sacın çukur kısmı dışa gelecek ve küllenmiş şekilde).

Çörek tava[s]ının altında ateş yakılır.

Üzerine kapatılmış sacın üzerinde de ateş yakılır.

Çörek her iki ateş arasında pişer.

Not: Sac arası çöreği, çok leziz ve kıymetli çörek olup özel günlerde pişirilir. Genellikle asker uğurlamalarında ve karşılamalarında yapıldığı içinde bir diğer ismi "Asker Çöreği" dir. Ayrıca Uzun süren gurbet dönüşlerinde ve düşünlerde yapılan bir çörektir. Çul çöreğine, kadayıfa benzediği için Ekmek Kadayıfı da denir. Bu çöreğe bazı köylerde "Çul Çöreği" isminin verilmesinin sebebi şudur: Eskiden, eskilerden faydalanma düşüncesiyle, giyilmeyecek kadar eskiyen iç çamaşırları ve elbiseler, 2 cm genişliğinde şerit şeklinde kesilir ve dikilerek eklenir (ulanır) yumaklar haline getirilirmiş. Yapılan bu ipe çul ismi verilirmiş. Daha sonra çullar kilimciye dokutturularak rengarenk çul kilimler oluşturulmuş. Çörek hamurunun ince ince kesilmesi çula benzetildiği için "Çul Çöreği" ismi verilmiş.