



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DEĞİRMEN ÇÖREĞİ (TOSYA KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Un
Su
Tuz

Buğday öğütmeye gelenlerden un toplanır, değirmenci tarafından yoğrulurdu.

Bu arada misafirler tarafından ateş yakılır.

Yanan ateş ocağının arkasına bir taş yerleştirilir, bu taş ısınıp kızınca tekerlek şekli verilen hamur taşa yapıştırılırdı.

Piştirdiği zaman çörek kendini taştan salar/bırakır.

Çörek çok kuruduğu için yere yatırılır ve üzerine su serpilir.

Değirmende bulunan tereyağı, turşu, reçel, bal veya pekmez türü tatlı bir şeyler ile hep beraber tüketilir.

Not: Eski zamanlarda insanlar un ihtiyacı için uzak yerlerden değirmene gelirlerdi. Su ya da rüzgâr gücü ile çalışan değirmenlerin yanı sıra kalabalığın yol açtığı yoğunluk nedeniyle işin uzaması uzun bekleme hatta değirmende gecemelere yol açmakta idi. Bekleme süresi öngörülen süreyi de aşınca, bir başka deyişle bir günden fazla beklenildiğinde hane halkının yanlarında getirdikleri azık tükenir, haliyle yemek ihtiyacı ortaya çıkardı. Bu durumda değirmenci gelenlerin unundan un ister, un verirsiniz "Değirmen Çöreği" yapalım derdi.