



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEĞİRMEN POĞAÇASI (TUNCELİ)

Çemişgezek Belediyesi

Un, ağaçtan yapılmış hamur teknesinde yoğrulur. Kenarlarına pürüzlü siyah volkanik taşlar (bazalt) dizilmiş olan ocakta odun yakılır. Bir taşda serbest olarak ateşin üzerine konur. Taşları kızdırdıktan sonra ateş temizlenir. Taşların büyüklüğünde pide gibi top top edilmiş hamur bu kızgın taşların üzerine vurulur (yapıştılır). Üzerine de aynı taştan bir kapak kapatılır. Böylece ekmek pişer. Pişen ekmek soğuk siva taşı ile alınır. Bu ekmek tuzsuzdur. Çok lezzetli olduğundan değirmenden dönenen pağaçta umarlar (beklerler).

Not: Değirmende sıra beklerken ekmek biter de köyden ekmek gelmezse değirmendeki undan pağaç denen bir ekmek yapılarak yenir.