



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEVELİ CIVIKLISI (KAYSERİ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Cıvıklı yapılacak et bir gün evvelden alına terbiye edile. Koyunun bel ve kaburga etlerinin sinirleri alındıktan sonra çift bıçak ile elde doğranıla , bir günlük beklemeye bırakıla. Bir gün sonra hazır et içine ince kıyılmış soğan katıla. Şayet arzı edilirse domates ve biberde ince ince doğranıp cıvıklı eti ile karıştırılıp harman edile.15-20 dakika bekletile ve hamur üzerine serilmeye hazır edile. Cıvıklı hamuru: Buğday unundan hazırlanan mayalı hamur yaklaşık 200 gram olarak kesilip pasalarda 15-20 dakika bekletile. Ustalık mahareti ile ince bir şekilde açılan hamur, üzerine bekletilen cıvıklı serile, fırına atıla. Cıvıklı fırını: 2x2 m. ebadında, 1 m. yüksekliğinde üzeri çamur ile örülen kasnak içine 100 batman çekilmiş kaya tuzu ufalanmış cam parçaları ince Kızılırmak kumu (ısı muhafazası için) konula. Tuz üzerine Erciyes dağındaki kartın tepesinde bulunan ateşe dayanıklı ot taşlarından 30x50x20 ebadında tıraşlanmış taşlar konula. Fırının yan duvarları ve kubbesi ateş tuğlası ile örüle, kubbe üzerine yine ısı muhafazası için 50 batman çekilmiş kaya tuzu ufalanmış cam parçaları ince Kızılırmak kumu konularak üzeri kapatıla. Fırında yakacak olarak isi olmayan odun cinsinden meşe ve kızılçam yakıla. Fırın ateşi cıvıklı pişirileceği zaman fazla harlı olmaya. Cıvıklının pişmesi: 5 dakikada pişen cıvıklı fırın çıkışında önceden ince doğranmış maydanozlar atılarak tabaklara servis yapıla.

