



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜLCÜK (ÇELTİKÇİ BURDUR)

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

Yarım kg. beyaz ceviz içi, dibek veya havanda ezilinceye kadar iyice dövülür. Dövülme işi yapılırken zaman zaman kaşıkla karıştırılır. Ceviz, tamamen ezildikten sonra yarım kg. ince çekilmiş bulgur ilave ederek dövme işine devam edilir. İçine yarım kg. toz şeker konur ve karıştırılır. Karışımın üzerine bir su bardağı sıcak su dökülür ve tekrar karıştırılır. Karışım ne çok sulu olmalı ne de kuru yer kalmalıdır. Bu karışım, özleşinceye kadar dövülür. Daha sonra dibek, ters çevrilerek tabağa dökülür. Düğülcük, tabakta külah şeklinde kalır. Kaşıkla yenilir.

