



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN BÖREĞİ (DEVREKANI KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

10 kg. Un
5 lt. Su
1 Avuç Tuz
5 kg. Katı yağ (margarin)

Un, su ve tuz bir tekne de karıştırılır.

Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir.

Elde edilen hamur 90 pözüye bölünür. Bir pözü elle bastırılır ve 50 gr. yağ ile ezilir, üzeri bir başka pözü ile kapatılır.

Bu şekilde 1-1,5 saat dinlendirilir.

Pözü her iki el kullanılarak kafa üzerinden çevrilerek 3 metre çapında bir daire biçimde açılır.

Sonrasında kenarlarından katlanarak A4 kağıdı boyutunda bir dikdörtgen haline getirilir.

Tavaya konur, önceden ısıtılmış fırında 85 derece sıcaklıkta 25 dakika kadar pişirilir.

Sıcak ya da soğuk servis edilebilir.

Not: Devrekâni yöresinde gelin alma benzerlerinden farklı bir ritüelle yapılmaktadır. Gelin kız evinden alınarak Gelin Arabası'na bindirilir. Davetli misafirler de uygun araçlara binerler. Her araçtaki kişi sayısına göre börek, domates ve salatalık bir çıkına konur ve dağıtılır. Çıkin sayısı düğünden önce kız tarafına sorulur. Bu malzemeler kız tarafı, komşular ve bildirilen katılımcılar için önceden hazırlanır. Önde Gelin Arabası, peşinde davetliler Alaman Dağı'na doğru uzun bir konvoy oluştururlar. Konuklar dağda piknik yapar gibi yayılırlar. Dağıtılan Gelin Böreği ve katıkları hep birlikte yenir.

