



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FLLİYA (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kaymak 1 Çorba kasesi

Buğday unu Yeteri kadar

Tuz

Süt 1 Su bardağı

Kaynağın yarısı (süt ile karıştırılmış kaymak), un, su ve tuz ile krep hamuru kıvamına getirilir. Tepsie kaymak sürülür. İlk kat kepçe ile iki parmak şerit halinde kenardan ortaya doğru dizilir. Külle karışık közün üzerine tepsi oturtulur. Hamur şeritlerin üst kısmı özel bir sac (çukur kısmı da közle karışık kül bulunacak ve sacın altı közlü külden ısıtılacak) ile pişirilecek (sac tepsisinin üstüne oturtulacak). Hamurların üstü kızarıncaya kaymak sürülecek ve işlem hamur bitene kadar devam edecek.

