



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAŞMAKAM EKMEĞİ (DÜZCE)

Hiç elenmemiş buğday unu yoğrulur. Bir saç ateşte kızdırılır. Bu ateşe dayanıklı taş bir saçtır. Hamur taşa yapıştırılır. Üzerine delikler açılır. (Parmakla) sonra taş ateşe doğru çevrilir. Yanan ateşte hem arkası hem önü nar gibi kızarır. Tuzu da biraz fazla olan bu ekmeği en çok değirmenciler yapar.

---