



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖLE HAMURU (DADAY KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

250 gr Tereyağı  
150 gr Şeker pancarı pekmezi  
1 kg Un  
1 Tatlı Kaşığı Tuz  
2 lt. Su

Bir tencerede su kaynatılır.

Kaynayan suya un salınır içine tuz eklenir.

Un topaklaştırılmadan tencerede karılarak pişirilir.

Pişen hamur kaşıkla tepsiye parça parça küçük toplar halinde konulur.

Sonra tereyağı eritilip hamurun üzerine dökülür ya da yağla pekmez karıştırılıp birlikte dökülür.

Not: İsminin nereden geldiği tam bilinmemekle beraber, eskiden köylerde ağır güç isteyen işler yapılırken yapılan bu yemek tok tutarmış. İş zamanı yapılışı kolay olduğundan ve köyde kolay bulunan malzemelerden yapıldığından tercih edilirmiş. Yoğun iş gören, çalışan, işçiler için yapıldığından isminin de buradan geldiği düşünülmektedir.