



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KÜL ÇÖREĞİ (ÇANKIRI)

1 kilogram un
Aldığı kadar su
Tuz
İçi için:
2 su bardağı ceviz içi ya da lor peyniri

Un, su ve tuz ile hamur hazırlanır. 30 cm çapında 1 cm. kalınlığında yufkalar açılır, 4-5 adet hamur üst üste konur. Arzu edilirse bu katların arasına ceviz içi ya da peynir konulur. Kenarları hava almayacak şekilde büyük somun ekmeği şekline getirilir. Ocakta alt ve üstü yapraklarla koparılıp sıcak meşe külüne gömülür. Külün üstünde kor olan meşe kömürü konularak pişmeye bırakılır.