



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜL ÇÖREĞİ (DADAY KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kg Un
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1/2 Çay Kaşığı Karbonat
1/2 Şu Bardağı Su

Önce ocak yakılır ve külün birikmesi beklenir. Sonrasında ocağın közü iner. Malzemeler bir kapta karıştırılır, hamur oluşturulur. Böylece katı bir hamur elde edilir. Ocağın közü biraz temizlenir. Kullanılan ocağın altı tuğladan oluşur. Hamur tek parça olarak pözülenir. Meşeyle biraz bastırılır. Hamurun üzerine az közlü kül serpiştirilir ve yarım saat ya da 45 dakika kadar pişirilir. Kül pişirilen çöreğin üzerinden temizlenir ve çörek ocaktan alınır. 20-25 cm büyüklüğünde bir çörek elde edilir ve parçalanıp servis edilir.

Not: Yanında turşu, ayran ve elma pekmezi tüketilebilir.

