



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜL ÇÖREĞİ (KIZILCAHAMAM ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru:

1 kilogram un

Aldığı kadar su

Tuz

İÇİ:

2 su bardağı ceviz içi ya da peynir

Un, su ve tuz ile hamur hazırlanır, 30 cm çapında 1 cm kalınlığında yufkalar açılır, 4-5 adet hamur kat kat 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.

