



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜL PUAÇASI (YOZGAT)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Özel topraktan çamur şeklinde yoğrulup tepsi şeklinde "Çeretme" yapılır.

Kıyıları kıvrılarak çatlamaması için gölgede kurutulur.

Kuruyan çeretmeye önceden hazırlanmış ekmek hamuru konur.

Altında üçayağa yerleştirilip kömür üstünde pişerken kızgın kül ekmeğin üzerine kapatılır.

Puaçanın içinin çekmesi için delik açılır elle veya bir tahta kaşıkla vururlar, üzerinde ayrıca el parçası büyüklüğünde "Turta" denilen ekmek pişirilip yenir.

Not: Daha çok göçmen ailelerin sofrasında vazgeçilmez yiyeceklerinden biridir.
