



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOB (TOSYA KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

2 lt. Su
2 kg. Un
1 Çorba Kaşığı Tuz
250 gr. Ceviz içi
250 gr. Tereyağı

2 litre su tencereye 1 çorba kaşığı tuz ile ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra 2 kg un azar azar dökülerek pişene dek karıştırılır. Yaklaşık 15-20 dakika içinde pişer. Pişen hamur, kaşık ile yayvan bir tepsiye (30 cm) el büyüklüğünde döşenir. Daha sonra çorba kaşığıyla kaşık büyüklüğünde ufaltılarak tepsiye döşenir. Dişli dövülen ceviz arasına serpilir. Üzerine bir kat daha lob konur, onun üzerine de ceviz serpilir. En üstüne de bir tavada kızdırılan tereyağı dökülür.

Not: Yemek her ne kadar yokluk zamanlarında ortaya çıkmış olsa da günümüzde kadın oturmalarında, aile davetlerinde özel yemek olarak sunulur.