



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR TABTABI (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Bazlama gibi yapılır. Normal un yerine mısır unu kullanılır. Hamur, tepsinin üzerine yayılırken elle yayılır ve avuç içiyle vurulur. Çıkarılan "tap tap" seslerinden dolayı "mısır tabtabı" denilmiştir. Bu ekmek çabuk bayatladığı için hemen tüketmek gerekir. "Mısır şibiti"nden farkı "tabtab"ın katı olması ve bir tepsinin içinde pişirilmesidir. "Şibit" duru olur ve sacın üzerinde pişirilir.

