



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIHTI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

500 gr un

4 yemek kaşığı tereyağı

4 su bardağı su

Tuz

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 su bardağı şeker veya pekmez

Pihtinin yapılacağı kaptan bir fiske tuzla su kaynatılır.

Kaynayan suya biraz biraz un ilave edilerek, mama kıvamına gelinceye kadar iyice pişirilir.

Koyulaştıkça ½ fincan kadar su ilave edilerek kısık ateşte 30 dk. kadar karıştırılarak kaynatılır.

Pişince yemek kaşığı ile kaşık kaşık alınarak tepsiye dizilir.

Arzuya göre üzerine şeker, pekmez ve bol miktarda dövülmüş ceviz dökülür.

Üzerine eritilmiş tereyağ gezdirildikten sonra servis yapılır.

Not: Bu tatlı genellikle gündüzleri hanım toplantılarında yapılır ve sıcak olarak yenir. Kurşunlu yöresinde bu tatlı yapılırken suda önce mısır unu ya da yarma pişirilerek un ilave edilir.

