



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAP TAP ÇÖREĞİ (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

Beyaz un (1 kg)

Ekşi maya

1 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

Bütün malzemeler karıştırılarak hamur oluşturulur ve mayalanmaya bırakılır.

Bezeler ayrılan hamur el ile açılır.

Tap tabı kullanarak hamurun açılması sağlanır.

Pişirme işlemi ters sacda gerçekleştirilmektedir.

Not: Tap tap ismi herhangi bir ağaçtan yapılabilen, yuvarlak tap tabı tahtası olarak nitelendirilen ve tap tap çöreğinin yapımında kullanılırken çıkardığı sestten gelmektedir.

