



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA ÇÖREĞİ (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

5 kg. Un
Alabildiği Kadar Su
1/2 kg. Ekşi maya
1 Çorba Kaşığı Tuz

Un bir tekneye konulur.
Alabildiği kadar su eklenir.
Ekşi maya ayrı bir kaptaki ılık su ile eritilerek hamura eklenir.
Karışım hamur kıvamına gelince geniş bir kaptaki üstü örtülerek yaklaşık 2 saat kadar kabarmaya bırakılır.
Kabarıncaya 70 cm çapında, 20 cm derinliğindeki altı yağlanmış tepsiye döşenir.
Kızgın fırında 50-55 dakika pişirilir.