



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TEL TEL (ÇORUM)

Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un ağır ateşte kavrulur. Su, şeker ve limon tuzu kaynatılarak ağda yapılır. Tepsi tereyağla yağlanıp ağda bu tepsiye yayılır. Serin bir ortamda dondurulur. Tepsi ocağın üzerinde 2 dakika kadar ısıtılır. Ağda rulo yapılarak tepside kaldırılır. İki kişi ağdayı ellerine alıp sıkarak yumuşatırlar. Yumuşayan ağda elle sıkılarak 65 kez çevrilir. Tepsiye kavrulmuş un yayılır. Ağda bu tepsinin içine konularak unla birlikte çevrilir. Saç teli kıvamına gelince tel tel olmuş demektir. Kesilerek servis yapılır.
