



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİGANİTSA (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

Bi bardak süt
Bi bardak su
6 yumurta
Zeytin
Tuz
Un

Bunları isla dügeysin. Hamur koyi olmamali daha sulı olmalı. Dikat edecen top top olmasın. İstersen robotlen karıştırısın. Başka bir tarafta tavada zeytini koyson. Sora fincanlen hamuri alısın tavaya ataysın. Kızandığında çevırısın. İsla her tarafi kızardi mi bi parça hazır oli. Hepısını te büle yavaş yavaş ataysın pişinsın.

Gelenegi: Bi kız em çocuk evlendi mi bütün adetleri yapıldıktan sora ilki celini odaya kuyarlar. Sora arkasından erçegi sırtına vura vura gerdege cirmesini saglarlar. Cirdıktan sora kapıda otoralar, şarkılar sülenır. Bi tarafta da büklerden bi kadın tiganitsa yapar ki taze taze yesın celinlen cüvegi. Sora alın bi tanır bal em tiganitsaları çınır gerdek odasına bi parçe alır celinlen cüvegiye verir. İçısı tiganitsanın bi tarafından tutar em koparırlar hangisi daha bük parçeyi koparırsa onon sözü yürüyecektir. Sora o tiganitsaları bala batırarak yerler ki tatlı ceğsın ümürleri. (Kaynak Kişi: Selvinaz Top)