



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

UĞUT (ÇANKIRI)

İstenilen miktarda uğut unu, caba içerisinde pekmezele hamur haline gelene kadar yoğrulur.
Cabaya yayılarak tıpkı keşkek gibi fırında pişirilir.
Fırın olmadığı zaman evde tencerede pişirilerek hazırlanır.

Not: Uğut unu sonbahar hazırlıklarındandır.
