



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YENİÇAĞA TEREYAĞI (BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

Bolu civarında sütün kaymağından yapılan tereyağı Yeniçağa'da şu şekilde yapılır; önce süt kaynatılır, yoğurt mayalanır, bu yoğurt ağaç fiçilerde biriktirilir. (yaklaşık 30 kg'a kadar)
Sonra bir yayığa konur kışın sıcak, yazın soğuk su ile dövülür bu şekilde yağı ayranın üzerine çıkar.
Kalan ayran temiz bir çuvala doldurulur, çuvaldan akan yeşil su ile ekmeğ yoğrulurken ekmeğ bu su ile yoğrulur, ekmeğe ayrı bir lezzet verir.
Çuvalın içinde kalan ise süzme yoğurt olur. Yöre insanı torba yoğurdu der. Bundan tarhana, keş yapılır. Keş henüz tam kurumadan tavadan kızdırılan yağa, kalıp şeklinde konur, kızaran tarafı kesilip yenir ya da makarnaya rendelenir.