



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZİLLOP TAPLAMASI

Zeynep Kakiç

MALZEMELER:

500 gram zillop
3 bardak un
2 bardak mısır unu
250 gr tereyağı
1/2 litre süt
Tuz
Karabiber

HAZIRLANIŞI:

Yabani, yumrulu, üstü yeşil saçaklı bodur bir bitki olan Zillop, bir kış bitkisidir. Zillobun, yumurtalı kavurması ya da ekmeği yapılır. Zillopları temizledikten sonra ince ince kıyılır. Un karıştırılıp ortasına curun (çukur) açılır. Çukurun içine yağ, tuz, ılık süt, karabiber ve zilloplar konur. Ve sert bir hamur yoğurulur. Gerekirse hamur yoğurulurken, az az su eklenebilir. Hamur altı parçaya ayrılıp avuç içiyle yuvarlanır. Üzerine bir bez kapatılıp, üç saat dinlendirilir. Sonra elle bastırarak biraz inceltilir, üzerine yine bir bez örtülür. 45 dakika durduktan sonra, alevsiz fırına atılır. Ev fırınlarında ise 200 derecelik ısıda pişirilir.