



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

CANTIK



1 tatlı kaşığı toz maya
1 çay bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı yoğurt
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı un
İçi İçin;
2 adet orta boy patates
1 adet orta boy kuru soğan
150 gr. kıyma
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
100 gr. tereyağı

- # Maya, ılık su ve toz şeker çukur bir kaba konur, üzeri kapatılır. 10 dakika sonra yoğurt, sıvıyağ, elenmiş un ve tuz eklenerek yoğrulur.
- # Elde edilen hamur sıkıca kapatılır, en az 45 dakika mayalanması için bekletilir.
- # Bu arada iç malzemesi hazırlanır. Patates haşlandıktan sonra kabukları soyulur ve rendelenir. Üzerine rende soğan, çiğ kıyma ve tuz eklenir, karıştırılır.
- # Mayalanan hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır, parmak uçları sıvıyağa batırılarak çay tabağından biraz büyük açılır.
- # Hamurun ortasına yeteri kadar iç konur, sağdan soldan, üstten ve alttan bohça gibi kapatılır.
- # Yaklaşık 25 santim çapında bir fırın kabı yağlanır, kat yerleri alta gelecek şekilde cantıklar sıkı sıkı yerleştirilir.
- # Çöreği fırına vermeden önce ılık ortamda yarım saat daha mayalandırılır. Daha sonra üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir.
- # Cantık, önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Cantık, Kırım'a has bir çörektir.