KABA ÇÖREK

Yarım paket çabuk maya
3 su bardağı ılık su
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvıyağ

Çukur bir kaba maya ve su konur, karıştırılır. Sonra sıvıyağ ve tuz ilave edilir.
Karışımın üzerine ele yapışmayan, orta sertlikte, pürüzsüz bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda en az 45 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda hamurdan küçük yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine bastırarak yassılaştırılır. Düz bir tabağa konur ve 15-20 dakika dinlendirilir.
Daha sonra tavaya yağ konur, ısınınca hamur parçaları biraz daha yassılaştırılarak yağa atılır.
İçinin hamur kalmaması için çok kızgın olmayan yağda iki yüzü kızartılır.
Peynir, pekmez, reçel eşliğinde tüketilir.

Not: Kaba çörek Batı Trakya'da arife ve bayram günlerinde hazırlanır ve komşulara dağıtılır.