



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

HURDALI ÇIĞIRTMA



3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Pişirmek için:
Sıvıyağ
Harcı için:
300 gr kavurma (hurda)

- # Un ve tuz karıştırma kabına bırakılır. Azar azar su eklenerek bir çırpıcı yardımıyla karıştırılır.
- # Kek hamurundan biraz daha cıvık bir hamur elde edilir.
- # Geniş bir tavaya az miktarda sıvıyağ bırakılır. Orta ateşte iyice ısınması beklenir.
- # Çığırtma harcından 2 kepçe kadar bırakılır. Hemen yüzeyine kavurma serpilir. Kaşığı tersiyle kavurmalara biraz bastırılır.
- # Bir yüzü kızarıncaya kavurmalı tarafı çevrilir ve pişirilir.
- # Bu ölçüyle 4 adet hurmalı çığırtma hazırlanır.

Not: Rizeye özgü bu tarif kavurma (hurda) yerine pekmez ve şeker kullanılarak da hazırlanır.