

AKİFİYE KÖYÜNÜN KENDİNE ÖZGÜ YEMEKLER

CİPSİ : Önce bir tavuk kesilir, ve temizlenir, haşlanır. Daha sonra tavuğun suyunu alır bir tencereye koyarız. Bir baş soğan doğranır, yağla kavrulur, salça ve bahatlarını katarız. İçine kavrulmuş mısır unu belli bir miktarda katarız, sonra tavuğun suyunu yağın içine katarız. Dibi tutmaması için devamlı karıştırırız. Ateşten indirmeye yakın zamanda içine dövülmüş sarımsak katarız ve daha sonra ateşten indiririz. İndirdikten sonra tabaklara koyar üstüne yağ döker servis yaparız. Bunun yanı sıra tavuğun etleri de tabakların içine konulur, Çerkez adetlerinde tavuğun galibesini “Hamatelere” sunulur. Yani büyüklere verilir.

METAZ: Bu yemek kavrulmamış mısır unundan yapılır. Un kaynatılmış sıcak su ile yoğrulur. Belirli bir kıvama gelince bir iki saat dinlendirmeye bırakılır. Daha sonra hamur bir oklava ile ince bir şekilde açılır ve küçük küçük parçalara bölünür. Hamurun içine konacak olan çökelek bol soğanla kavrulur. Ayrıca içine cevizde konulur. İçine sana yağ konulursa çökeleğin donması daha çabuk olur. Sonra hamuru yuvarlanıp içerisine kavrulan çökelek konulur. İstenilen kadar yapıldıktan sonra kaynamış suyun içerisine yapılan küçük küçük hamur parçaları atılır ve kaynatılır. Kaynama süresi bittikten sonra çıkarılan ve tabaklara konur. Üzerine de yağlı sarımsaklı su yapılarak ayrı ayrı tabakların üzerine dökülür. Böylece yemek hazırlanmış olur.

