

Kýplýk Ekmek (yufka) Yapýmý

Yerli halkýn çoðu yýlda bir kaç kez dört beþ ay yetecek þekilde ekmek yaparlar. Bu ip bir iki kþinin yapabileceði bir olmadýýnda usulüyle yapýlýr. Bað ve bahçeden çalý, çýrpý tandýr baþýnda hazýr edilir. Yufka yapýmýna gece yarýsý 01-03 arasýnda baþlaýan kadar sürer. Bu arada ev sahibi çalýþanlarý doyurmak zorundadýr. Ekmek süresince çepitli mani, türkü, bilmece ve eðlendirici sözler bu ip cazip hale getirilir. Bu yapýlan ekmek yetecek kadardýr. Üst üste konan ekmekler kullanýlacađý zaman su serpilerek ve bir örtüye sarýlarak nemlendirilir.

Ekmek yapýmý süresince mani, türkü, bilmece gibi eðlendirici sözlerle ip cazip hale getirilir. Ev sahibi, komþu kadýnlarý doyurmak zorundadýr. O günkü yiyecek tandýr baþýnda yapýlan günlük gözlemlerdir.