



ÇALKAMA (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

- 500 Gram Karışık Yeşillikler (Ebegümeci, Arapsaçı, Pazı, Gelincik)
- 1 Yemek Kaşığı Taze Nane (Kıyılmış)
- 1 Tatlı Kaşığı Taze Kekik (Kıyılmış)
- 1 Demet Taze Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Reyhan (Kıyılmış)
- 1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
- 2 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 250 Gram Lor Veya Beyaz Peynir
- 1-2 Adet Yumurta
- 3 Su Bardağı Un
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Listede verilen yeşillikleri ayıklanıp yıkayın, ince ince kıyıp, çukur bir kaba koyun.

Taze soğanları ayıklayıp, yıkayın ve kıyın. Yeşilliklere katın, kıyılmış nane, reyhan, kekik ve ufalanmış peyniri ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırın.

Ayrı bir kaptan 3 bardak unu, 3-3,5 bardak su ile karıştırarak bulamaç elde edin. Bulamaca çırpılmış yumurtaları, tuzu, karabiberi, kırmızı pul biberi, bir kahve fincanı zeytinyağını katıp karıştırın.

Geniş yüzeyli derince bir tavayı veya tepsiyi orta ateşte kızdırın ve zeytinyağını tavaya koyun.

Kızgın yağlı tepsiye hazırladığınız bulamacın yarısını döküp yayın, üzerine kıyılmış yeşillikleri döşeyin. Kalan bulamacı da yeşilliklerin üzerine yayın.

Altı kızarıncaya çalkamayı ters yüz edin. Diğer yüz de kızardıktan sonra sıcak olarak servis edin.



