



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MAMALİKASI (BATI TRAKYA)

400 gram mısır unu
2 litre su
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet patates
1 çay fincanı sıvıyağ
300 gram kavurma
150 gram sert peynir
150 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Tencerede suyu kaynatın. Mısır ununu, biraz su ile karıştırarak sıvı hale getirin. Kaynayan suya ilave edin. Hafif ateşte, koyulaşınca kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Diğer tarafta, patatesleri soyup rendeleyin. Kısık ateşte hafifçe kızartın ve tepsiye yayın. Patateslerin üzerine de kavurma yayın. Daha sonra üzerine hazırlanan mısır unlu harcı dökün. Bunun üzerine de, ufalanmış peynirleri ekleyin. Son olarak, eritilmiş tereyağına dilerseniz kırmızıbiber ilave edip, mamalikanın üzerine dökün ve sıcak servis yapın.