



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇALKAMA

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1 kg mısır veya çavdar unu
1,250 ml süt
750 gram süt kaymağı
750 gram pırasa
1 çorba kaşığı peynir rendesi
1.5 su bardağı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Yıkadığınız pırasaları küçük küçük doğrayıp üzerine rendelenmiş peynir ve 1 çay kaşığı tuz atın. Yoğurarak iyice karıştırın. Mısır ununa 1 çay kaşığı tuz atıp yavaş yavaş süt ilave ederek akışkan hale getirilinceye kadar yoğurun. Zemini yağlanmış tepsinin içine hamurun yarısını koyup elle yayın. Üzerine hazırlanan harç koyup elle yayarak bastırın. Kalan hamuru tepsinin üstünü kapatacak biçimde yayın. Üzerine zeytinyağı ile çırpılmış kaymak döküp dağıtın. Bir kaşığı dik olarak yer yer bastırıp kaymağın hamurun arasına girmesini sağlayın. Son olarak üzerine biraz daha zeytinyağı gezdirip önceden ısıtılmış fırına koyun. 160-180 derecede 45-50 dakika altı üstü kızarıncaya kadar pişirin. Sıcakken dilimlere ayırıp ılık servis yapın.

Not: Genellikle öğle yemeği olarak yenir. Yanında yoğurt ya da ayran önerilir. Çalkama, ısırgan otu, ıspanak veya yeşil soğanla da yapılabilir.