



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GİRİT USULÜ ÇALKAMA (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

6 Sap Arapsacı
5 Adet Ispanak
5 Yaprak Pazı
5 Adet Gelincik
6 Adet Kuşkonmaz
6 Sap Isırgan
2 Sap Taze Nane
4 Adet Taze Soğan
2 Diş Sarımsak
250 Gram Beyaz Tulum Peyniri
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber
1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
3 Su Bardağı Un
2 Tatlı Kaşığı Tuz

Arapsacı, ıspanak, pazı, gelincik, ısırgan, taze nane ve soğanı ayıklayıp yıkayın. İnce ince doğrayıp büyük çukur bir kaba koyun. Yabani kuşkonmazların tepelerini yaklaşık 2-3 cm boyunca artık kırılmayıp eğrilinceye kadar çıt çıt kırıncı ve doğranmış yeşilliklere katın.

Ayrı bir kapta 3 bardak unu 3-3,5 bardak su ile karıştırarak suluca bir bulamaç yapın. Tuzu, karabiberi, pul biberi ekleyip karıştırın.

Fırın kabının dibini zeytinyağı ile yağlayın. Hazırlanan bulamacın yarısını fırın kabına yayın ve üzerine kıyılmış yeşillikleri döşeyin. Kalan bulamacı da yeşilliklerin üzerine gezdirin. Fırın kabını önceden 180 derece kızdırılmış fırına sürün. Yaklaşık 15-20 dakika sonra kabı fırında alın, rende peyniri gezdirin ve tekrar fırına verin. Peynir eriyip, yemek kıvamını bulup piştiğinde kabı fırından alın ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:114650 • adı:Girit Usulü Çalkama (Alaçatı İzmir) • gönderen:pür • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:19