



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAÇAMAK (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru İçin:

Yarım kg. fırınlanmış mısır unu

8 su bardağı su

2 tatlı kaşığı tuz

Çorbası İçin:

2 adet orta boy kuru soğan

4 adet tavuk budu

Sıvı yağ

1 yemek kaşığı kırmızı toz biber

Tuz

Kaynamış kırmızıbiberle harlanmış mısır unu

Su bir tencerede kaynatılır, içine tuz konur. Kaynayan tuzlu suyun ortasına mısır unu dağıtılmadan dökülür.

Karıştırılmadan kaşıkla dökülen mısır ununun iki üç yerinden delik açılır hava alması sağlanır. 10 dakika pişirilir.

Karıştırılarak helva kıvamına gelince ocaktan alınır. Özel karıştırıcı (beleğa) ile karıştırılır ve tekrar ocağa konur.

Karışımın birkaç yerinden pufam olunca tekrar ocaktan alınır ve karıştırılır. Bu işlem birkaç kez tekrarlanır.

Servis için karışım tepsi içine dökülür. Tavuk bir tencerede haşlanır, çorba için hazır hale getirilir.

Soğanlar ince bir şekilde kıyılır. Sıvı yağda pembeleşene kadar kavrulur. Toz kırmızıbiber eklenir ve suyu

eklenir. Aynı yerde mısır unu soğuk su ile karıştırılır. Bu karışım yavaş yavaş çorba suyuna ilave edilir. Sürekli

karıştırılarak çorbanın kaynaması beklenir. Hazırlanan hamurun ortası açılır ve çorba bu çukura döküldükten

sonra kaçamak, çorbaya batırılıp, çıkarılmış ve hamurun üzerine konmuş olan haşlanmış tavuk butları ile tamamlanır. Sıcak olarak servis yapılır.

