



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://www.arnavut.com)

KAÇAMAK

<https://www.arnavut.com>

Tencerede kaynayan suya un ilave edilerek oklava veya bir çubukla devamlı karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Daha sonra kızgın yağ batırılan kaşık yardımıyla tepsiye dizilir. Yani malzemeleri sadece su, un, tuz ve yağdan oluşur.

Küçük bir ayrıntı ise devamlı karıştırılan bu bulamaçın ne zaman piştiği. Genellikle oklava ile devamlı karıştırılan hamur belli bir zaman sonra oklavaya yapışmamaya başlıyor. Yani oklavayı çıkardığınızda temiz bir şekilde çıkıyorsa kaçamak artık olmuştur.

Not: Kaçamak, sadece Arnavut ve Rumeli mutfağının değil dünyanın pek çok bölgesinde yapılan bir yemek türüdür. Genellikle mısır unundan yapılır ama normal un ile yapılanı da gayet lezzetlidir (tercihimiz). Bazı bölgelerde ki bizim de bildiğimiz gibi Bagırdan veya Kaşık Böreği adıyla anılır.

