



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKÇEK (KAKTÖŞ) (11.YY ORTA ASYA TÜRK YEMEĞİ)

Dr. Hamit Zübeyir Koşay

Malzeme:

10 yumurta,
850-900 gr un,
100 gr, süt,
900 gr. bal,
100 gr. şeker (Balın içinde kaynatmak için)
100 gr. yağ,
Biraz tuz.

Yapılışı:

Yumurtalara biraz süt ve tuz ilave ederek, yumuşak hamur hazırlanır. Hamur 100 gr.lık parçalara bölünerek, her parça ince parmandan daha ince hurma çekirdeği gibi kesilir. Kesilen hamurların üst üste gelmemesine dikkat edilmelidir. Hamurlar fazla unlu olursa, ince elekten unları elenmeli. Kesilen hamurlar, kızgın yağda parça parça pişirilir. Düzgün pişmeleri için hamurlar sık sık karıştırılmalı, pişen hamurların rengi kırmızımsı-sarı renkte olmalıdır. Ayrıca bir kapta, şeker, bal ile birlikte kaynatılır. Kızartılan hamurun ucu biraz bu kaynayan bala değdirilir. Soğuyunca patlayarak kırılırsa bal hazır demektir. Bal gereğinden fazla kaynatmamalıdır. Çünkü Çekçek'in rengini ve tadını bozabilir. Bal hazır olunca, pişirilen hamur parçaları genişçe emaye bir kaba konur. Bunun üzerine kaynayıp hazır hale gelen bal yavaş yavaş dökülerek karıştırılır. İyice karıştırılan bu malzeme, bir tepsiye veya büyük bir tabağa alınır. Elleri soğuk suyla ıslatıp, ballı hamura istenen şekil verilebilir. (Dört köşe, yuvarlak veya yıldız şekilleri). Şekil verildikten sonra istenirse üstü küçük renkli şekerlerle süslenebilir.