



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAÇAMAK (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Ev Unu
1 Su Bardağı Kızartılmış Kaymak Yağı
2 Su Bardağı Su
1 Fiske Tuz
1,5 Su Bardağı Pekmez

Tencere içine su, 4 çorba kaşığı yağ ve aldığı kadar un (kek hamuru kıvamına gelinceye kadar) konularak kısık ateş üzerinde pişi hamuru kıvamına gelene kadar pişirilir. Kızartılmış kaymak yağına batırılan kaşık yardımıyla hamurdan lokma halinde parçalar alınarak tepsiye dizilir. Dizilen lokmaların üzerine kalan kızartılmış kaymak yağı dökülür. Daha sonra 1,5 su bardağı pekmez lokmaların üzerine gezdirilerek dökülür, dinlendirildikten sonra servis yapılır.

Not: Isparta'da bu tatlının kaynağının, Selanik göçmenleri olduğu bilinir, ancak zamanla yerleşik halk tarafından da sevilerek yapılmıştır.

