



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAÇAMAK (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

3 Çay Bardağı Mısır Unu

1 lt Su

3 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Su Bardağı Kırık Ceviz

Tuz

Kırmızı Toz Biber

Yağlı, Eriyebilen Peynir Çeşitleri

Mısır unu derin bir kase nin içine alınarak ılık su ile ıslatılır, tencerede 1 lt su kaynatılır kaynayan suyun içine tuz ve mısır unu karışımı dökülerek kısık ateşte koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar tahta kaşıkla karıştırılır, mısır unu pişince geniş bir tabağa veya tepsiye dökülür, tereyağı tavada eritilir, tereyağının üzerine kırmızı toz biber ilave edilerek birlikte kavrulduktan sonra hamurun üzerine dökülür, sıcakken üzerine yağlı eriyebilen peynir çeşitlerinden beyaz peynir, mihalıç, ekşimik vb yerleştirilir, en son üzerine ceviz serpilerek sıcak olarak servis edilir.

Not: Kaçamak pişirildikten sonra üzerine peynir yerine pekmez dökülerek tatlı olarak da tüketilmektedir. İzник mutfağında genellikle kadınların kendi aralarında yaptıkları etkinliklerde pişirilen birlikte kaçamak yemeği topluca yenen yemeklerdendir.

