



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAÇAMAK (MALAK) (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Kandıra'da önceleri çok sık yapılan ancak son zamanlarda unutulmuş bir yemektir. Bu yemeğin ana maddesi mısır unudur. Öncelikle bir tencere içinde bol miktarda su kaynatılır ve tuz serpilir. Kaynamakta olan suyun içine mısır unu yavaş yavaş eklenerek oklava yardımıyla sürekli karıştırılır. Hamur oklavaya yapışmadığında kıvama gelmiş demektir ve ocağın altından alınır. Bu karışım lokmalar halinde kaşıkla alınır ve bir tepsiye dizilir. Kaçamağın üzerine kızgın tereyağı gezdirilip ve rendelenmiş koyun peyniri serpilir. Genellikle peynirli olarak tercih edilir. Ama istenirse üzerine peynir yerine şeker serpilerek tatlı olarak ta yenilebilir. Kaçamağın başka bir türü daha vardır ki o da sucuk veya pastırma ile yapılır. Mısır unundan yapılan hamur piştikten sonra tepsiye boşaltılır ve ortası çukur olacak şekilde açılır. Açılan kısımda kızartılmış sucuk ya da pastırma konulur ve servis yapılır.

---