



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAÇAMAK (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Mısır unu 770 gr / 7 su bardağı su

Su 3000 ml / 15 su bardağı

Tereyağı 300 gr / 15 yemek kaşığı

Tuz 16 gr / 4 tatlı kaşığı

Tencerede su kaynatılır ve içerisine tuz eklenir.

Yavaş yavaş mısır unu eklenir.

Mısır unu eklenirken topaklanmaması için tahta kaşıkla hızlıca karıştırılır.

Mısır unu konduktan sonra tahta kaşığın tersiyle mısır unu tencereye bastırılarak 5 dakika kaynatılır.

Kaçamak koyulaşınca ocaktan alınıp tepsiye boşaltılır.

Tereyağı yakılır ve üzerine dökülür.

Tereyağı dökülürken kaçamağın üzerine tahta kaşığın tersiyle iz yapılır ve servis edilir.

Not: genellikle sabah kahvaltıları ve öğle yemeklerinde tercih edilir. İsteğe göre pekmezli, toz şekerli, kavurmalı ve ekşimikli yapılabilir.

