KAÇAMAK

Yarım litre kadar tuzlu su kaynatılır. Su kaynamaya başlayınca içine küçük bir elekle serpilerek dökülmek üzere yeteri kadar un katılır. Bu işlem bir elle yapılırken öbür elle de tahta bir kaşıkla unlu su karıştırılarak karışım birbirine iyice yedirilir. Unun kokusu gidinceye ve koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırmaya ara vermeksizin kaçamak pişirilir.
Bir tavada yağ kızdırılır. Bir tutam kırmızı biber serpildikten sonra kızdırılan yağ, çorba kâseciklerine dağıtılmış olan kaçamağın üstüne dolaştırılarak azar azar dökülür ve kâseler sofraya götürülerek servis yapılır.
Bazı köylerde kaçamak helva kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
Kaçamağı böyle yarı katı bir biçimde pişirenler, bir kapta bolca yağ eritirler. Her defasında bu kabın içine daldırarak yağa bulanan bir tahta kaşıkla kaçamak tabaklara aktarılır. Sonra kapta kalan yağ da tabakların üzerinde gezdirilerek dökülür. Böylece servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:13362 • adı:Kaçamak • gönderen:rıza • indirme tarihi:21.05.2024 - 23:00