



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAÇAMAK

MALZEMELER

Yarım kg mısır unu

8 bardak su

Yarım çay bardağı sıvı yağ (suyuna katılır)

2 tatlı kaşığı tuz (suyuna katılır)

1 çorba kaşığı salça

100 gr tereyağı

100 gr beyaz peynir

Yeterince pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Önce 8 su bardağı suyu tencerede kaynayıncaya kadar ısıtın. Kaynamaya başlayınca suyun ortasına gelecek şekilde mısır ununu dağıtmadan dökün.

Kaşıkla karışımın 5-6 yerinden delikler açıp hava almasını sağlayın. 10 dakika kadar pişirip karıştırarak helva kıvamına gelince kaşık kaşık servis yapılacak tabağa aktarın.

Aktarma işlemini tamamladıktan sonra üzerine tereyağı salça döküp, peynir ve pul biberden katıp sıcak servis yapın.