



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KALAKAY

1 su bardağı süt  
2 çay kaşığı tuz  
5 su bardağı un  
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Ilık sütün içine tuz atıp, karıştırın. Sütün kesilmesi için 2 saat bekleyin. Yoğurma kabının içine kesilmiş sütü dökün. Unu yavaş yavaş ekleyerek bir hamur tutun. Hamuru tezgahın üzerinde iyice yoğurarak kulak memesi yumuşaklığına getirin. Yuvarlak bir tepsiyi yağlayıp, hamuru tepsiye kalınlığı 3 santimetre olacak şekilde yayın, üzerini elinizi suyla ıslatarak düzeltin. Tepsideki kalakay hamurunu pişirmeden 2 saat bekletin. 180 dereceye ayarlanmış fırında, 20-25 dakika pişirip dilimleyerek, sıcak sıcak servis yapın.

