



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KALAKAY (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

2,5 su bardağı ılık süt

Yarım bardak su

Kepekli un (Aldığı kadar)

100 g eritilmiş tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı şeker

2 yumurta (Bir tanesi içi için bir tanesi dışı için)

Ekşi maya (yaklaşık bir avuç) (Eskiden hazır maya olmadığı için, nohut mayası ile de yapılmış)

Bütün malzemeler karıştırılır, hamur elde edilir ve kabına hamur yerleştirilir.

Eskiden odun ateşinde tandırlarda, günümüzde ise 180 °C'de 40-45 dakika pişirilerek hazır hâle gelir.

Not: Kırım'dan Kırıkkale'ye taşınmış bir âdetin, günümüzde de hâlen devam ettirilen örneklerinden biri olan, baharı karşılamak için yapılan şenliklerin simge ürünü Kalakay'dır (Tatar çöreği). Kalakay, Kırım göçmenlerinin Mayıs ayının ikinci veya üçüncü haftasında ya da Hıdırellez Bayramı'nda yapılmaktadır. Kalakay; sert bir yapıya sahip olduğu için etrafı sarılarak tekerlek gibi atılır, en uzağa atan şenliğin ağası-lideri olarak adlandırılmaktadır. Ağa o sene yapılan şenliğin masraflarını karşılamaktadır. Yuvarlanan kalakay yerde düz durursa yılın daha bereketli olacağına da inanılmaktadır. Tam buğday unundan yapılan, özel, sert bir çörek olup Kırıkkale'de çoğunlukla Tatarların yaşadığı Yoncalı, Sulubük, Polatyurdu ve Üçkuyu köylerinde bu çöreğin yaygın şekilde yapılmaktadır.

