KAPÇA MÇ'K'UDİ

(Hamsili Ekmek)

Kamil Aksoylu

Malzemesi:
Tuzlanmış hamsi
mısır unu
soğan
pazı
maydanoz
yeşil soğan
yeşil biber
domates
patates
havuç
sıvı yağ

Yapılışı:
Özgün hamsili ekmekte sadece tuzlanmış hamsi, mısır unu ve bir miktar zeytinyağı olur. Hamsiler çok tuzlu olabileceğinden biraz suda bekletilmelidir. Arzuya göre kılçığı temizlenir. Ama kılçıklı olsa da çok fark edilemiyor. Sebzeler ince bir şekilde kıyıldıktan sonra bir sarğanın içinde mısır unu, hamsi ve sebzeler yoğrulur. Yoğururken normal bir tepsi için bir bardak sıvı yağ katılabilir. Yağ hem hamuru yumuşatır hem lezzet verir. Güzelce yoğurduktan sonra tepsinin dibi yağlanarak içine dökülür. Kızgın fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Yemekle ilgili Lazca kelimeler:
Nodeyi:[nodeyi] Tarla kazıma, odun taşıma gibi işlerin ortak yapıldığı kadın imecesi.
Şuk'a: [şuka] Salatalık.
Goç'k'orale: [goçkorale] Yemeklerin içine doğranan her çeşit yeşillik.
3xuk'uburi: [skukuburi] Dere kenarında yetişen acımtırak üç yapraklı bir ot.
Sarğa: [sarğa] Ağaçtan oyulma hamur teknesi.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 10.01.2022

© lezzetler.com tarif no:36521 • adı:Kapça Mç'k'udi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.05.2024 - 13:14