



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLOMOÇ POĞAÇA (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

Kolomoç pogaca için biçet alırsız bi derin kap içine üç yumurta, bi bardak yogort, bi bardak zeytin, üç bardak kolomoç uni, üç bardak un. Kaba bunlari atarız em hepsini karıştırırız, isla em bi tepsiye dükerız arçları. Üstüne da istersen süslema susam atarız, em tepsiyi furuna koyarız. (Kaynak Kişi: Şükran Havruçe)

Not: Poğça, çeşitli malzemeler kullanılarak yapılan bir çeşit tuzlu kek konumundadır. Poğça yapımında, buğday unu yanında mısır unu (kolomoç) kullanımı yaygındır.

Poğça dışında mısır unu (kolomuç) ile yapılan çeşitli ekmekler bulunmaktadır. Ayrıca [?]kaçamak[?] denilen bir tür hamurışı yemek de buraya dahil edilebilir. Akışkanlığını korumak kaydıyla suda pişirilen ve mısır unu ile yapılan hamur, yağ ve sucuk ilavesi ile servis yapılır.