



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.arnavut.com](http://www.arnavut.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## PALAÇINKA

<https://www.arnavut.com>

1 kilo un (aslında yeterli miktarda un demek gerekiyor)  
2 yumurta  
Ilık su veya süt  
Yağ  
Tuz  
Biraz karbonat dökülebilir

Bir kapı içerisinde un konular ve ardından tuzu eğer istenirse karbonatı ve en son yumurta kırılır. Daha sonra ılık olmak üzere yavaş yavaş karıştırılarak suyu veya sütü eklenir. Boza kıvamına getirilinceye kadar karıştırılır. Biraz akışkan olması gerekiyor ve su miktarını buradan ayarlayabilirsiniz. Pişirme aşamasına gelirse, yanmaz & yapışmaz bir tava (ki buna dayanan tava görmedik tava saptı) biraz ısıtıldıktan sonra üzerine yağ konular. Ardından kepece yardımıyla hamur tavaya konular. Biraz piştikten sonra tavayı biraz oynattığınızda, hamur tavada yapışmadan durur ve çevrilmeye hazırdır. Bu aşama bariz en zor tarafıdır. Bilek hareketiyle hamur bir miktar yukarı atılarak ters çevrilir. Bu yüzünü pişirdikten sonra artık palaçinkamız hazır.

Not: Kalabalık aileler için yapımı uzun sürse de çok güzel bir aparatiftir. Arnavutlarda genellikle boş bir şekilde tüketilir ama istenirse arasına peynir, sucuk vs. konulabilir. Dünyada genellikle tatlı olarak yapılıp arasına çikolata, reçel, marmelat, meyve konularak tüketilir.

