



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ KAÇAMAK (KIRKLARELİ)

Kırklareli Valiliği - Öğ. Gör. Ali Çakır

1,5 lt su
400 gr mısır unu
150 gr tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
¾ çay bardağı pekmez

Su tencereye konarak kaynamaya bırakılır. Kaynayan suyun içine tuz atılır. Daha sonra yavaş yavaş mısır unu salınır. Bir yandan da tahta kaşıkla topaklanmaması için hızlı olarak karıştırılır. Mısır ununun tamamı konduktan sonra tahta kaşığın tersi ile mısır unu tencereye bastırılarak 5 dk kaynatılır. Pişen kaçamak tepsiye boşaltılır. Üzerine yakılan tereyağ kaşığın tersi kaçamağa bastırılarak dökülür. Böylece tereyağı kaçamağın yüzeyinden akıp tepsinin kenarlarına akmaz. Son olarak üzerine pekmez dökülerek servis edilir.

