

Kirklareli Kaçamak

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~370 kcal

Açlık bar 6/10

Kaçamak, mısır ununu koyu kıvamda pişirip tereyağ, yoğurt ve peynirle sunan Trakya köy sofrası yemeğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı mısır unu
- 5 su bardağı su
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1.5 su bardağı yoğurt
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. Suyu tuzla birlikte tencerede kaynatın.
2. Mısır ununu azar azar ekleyip sürekli karıştırın.
3. Karışımı 18 dakika koyulaşana kadar pişirin.
4. Yoğurdu ezilmiş sarımsakla karıştırın.
5. Tereyağı tavrada köpürtün.
6. Kaçamağı tabağa alıp peynir, yoğurt ve tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu kaynar suya yağmur gibi eklemek pürüzsüz kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt, peynir ve kızgıt tereyağıyla servis edin.

Alerjenler

Süt