

**BABANNEMİN ÇALPARASI' nın
ilmek ilmek işlenmesinde her türlü
desteđi veren
Bünyamin YILMAZ' a , Gökhan
ERTEM' e ve Fatih TARAKÇI' ya
TEŞEKKÜRLER...**



978-625-98198-5-3

ÖNSÖZ

Babaannemin Çalparası, Akçakale'nin binlerce yıllık lezzet mirasını ilham alarak doğdu. Bu güzel sahil kasabasının bereketli ve tarih kokan sokaklarından ve sıcak insanlarından etkilendi. Bu coğrafyaya dokunan tüm insanların kültüründen ve köklü geleneklerinden ilham aldı ve bu ruhu hissettirmeye çalıştı.

BABAANNEMİN ÇALPARASI Yemek Kitabı, bu zengin mirası yaşatmanın ve gelecek kuşaklara aktarmanın bir yolu olarak tasarlandı. Her bir tarif, yüreğe dokunan insanların ürünü. Bu kitapta ,özellikle kara lahananın, mısırın, fasulyenin pazının ve tereyağının lezzet dansına tanık olacaksınız.

Yaşar Yazıcı





SÜTLÜ KABAK (MALEZ)

Malzemeler:

- 1 Adet kara kabak
- 1 Litre su
- 1 Kilo süt
- Damak zevkine göre şeker

Yapılışı:

- Kabak küp küp doğranır, sonra yıkanır.
- Yıkanan kabaklar tencerede 1 litre suyla orta ateşte pişirilir
- Ardından 1 kilo süt eklenerek pişirmeye devam edilir.
- İsteğe bağlı mikserden geçirilir