Milas çaykaması

Tarifin tamamı

Malzemeler

1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
100 g	Mısır unu 1 su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
150 g	Yoğurt ¾ su bardağı
183 g	Zeytinyağı 1 su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
1 kg	Su 5 su bardağı
500 g	Çökelek
30 g	Maydanoz ½ su bardağı
70 g	Dereotu 9¼ su bardağı
100 g	Ispanak 4 su bardağı
100 g	Pazı
100 g	Pancar yaprağı
30 g	Taze soğan
50 g	Pırasa ¾ su bardağı
50 g	Marul 1¼ su bardağı
50 g	Taze kişniş
50 g	Kapçık (gelincik yaprağı)
50 g	Dalgan (ısırgan otu)
30 g	Kuşyüreği
50 g	Köremen (dağ pırasası)
50 g	Labada
50 g	Kerdime
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
91,3 g	Zeytinyağı ½ su bardağı

Yapılışı

1. Buğday ununu ve mısır ununu karıştırın.
2. Yoğurdu, zeytinyağını, yumurtaları, tuzu ve ılık suyu ekleyip karıştırın. Yoğurun ve dinlenmeye bırakın.
3. İç harç için bütün otları ve yeşillikleri doğrayıp karıştırın.
4. Çökeleği, tuzu ve zeytinyağını ekleyip iyice karıştırın.
5. Tepsiyi zeytinyağı ve tereyağıyla yağlayın. Hamurun yarısını tepsiye yayın, iç harcı hamurun her yerine eşit biçimde yerleştirin.
6. Hamurun kalan yarısını 200 ml suyla sulandırıp iç harcın üzerine yayın.
7. Kaymakla zeytinyağını karıştırıp çırpın, hamurun üzerine eşit biçimde sürün.
8. Isıtılmış fırında üzeri kızarana kadar 35-40 dakika pişirin. **35 dk**
9. Soğuduktan sonra 10 x 10 cm'lik dilimler halinde kesip servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1211 (Milas Ticaret ve Sanayi Odası)
tatname.com/tr/tarif/milas-caykamasi

100 g	Kaymak
45,6 g	Zeytinyağı ¼ su bardağı
45,6 g	Zeytinyağı ¼ su bardağı
50 g	Tereyağı ¼ su bardağı
200 g	Su 1 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.