Ο τσαρκαμάς, είναι πίτα με ακαρόνους. Ο ακάρονας είναι ο βλαστός των κρεμμυδιών και χρησιμοποιείται όταν είναι τρυφερός.

Υλικά Πίτας: ½ κιλό ακαρόνοι ψιλοκομμένοι (σε δακτυλίδια), 3 αυγά, 1 φλιτζάνι τυρί τριμμένο πικάντικο, 1 φλιτζανάκι του καφέ λάδι γεμάτο, ½ φλιτζάνι γάλα, αλάτι, πιπέρι, αλεύρι.

Εκτέλεση Συνταγής Α: Κόβουμε τους ακαρόνους σε λεπτά δακτυλιδάκια, τους αλατίζουμε και τους αφήνομε μια δυο ώρες. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και προσθέτουμε τόσο αλεύρι όσο χρειάζεται να γίνει ένας πηχτός χυλός. Αν το τυρί είναι αλμυρό δεν βάζουμε αλάτι. Λαδώνουμε ένα ταψί και ρίχνομε το χυλό, περίπου ένα δάκτυλο στο πάχος. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο.

Εκτέλεση Συνταγής Β: Ανοίγουμε φύλλο μεγαλύτερο από το ταψί μας. Στρώνουμε στο ταψί το φύλλο και το αφήνουμε να περισσεύει αρκετά γύρω από το ταψί. Ανακατεύομε όλα τα υλικά χωρίς το γάλα. Ρίχνουμε τα υλικά στο ταψί και το φύλλο που περισσεύει το γυρίζουμε και το στρώνουμε. Φτιάχνουμε χυλό και τον ρίχνουμε στο κενό που αφήνει το στρωμένο φύλλο. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο

Σημείωση. Ο Τσαρκαμάς γίνεται πολύ καλύτερος αν χρησιμοποιήσουμε αλεύρι που φουσκώνει μόνο του.