



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHİRİYAT TATLISI (MARDİN)

1 adet yumurta
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
150 gr. margarin
aldığı kadar un
İçi için:
Yarım kalıp tuzsuz peynir
Kızartmak için:
1 çay bardağı sıvıyağ
Şerbeti için:
1.5 su bardağı şeker
1.5 su bardağı su

Una yumurta, ılık su ve tuz ekleyerek yoğurun. Hamuru merdaneyle açın. Dikgörtgen şekli vererek eritilmiş margarin sürün. İçine tuzsuz peyniri koyarak paket şeklinde aralarına margarin sürerek kapatın. Tavaya sıvıyağı alıp kızdırın. Hamurumuzu 4 e bölerek kızartın. Şerbet için su ve şeker kaynatın. ılık kahriyatların üzerine dökün.