



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANASONLU KAHKE (KİLİS)

Kilis Valiliği

1 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı toz şeker  
yeteri kadar kabartma tozu  
2 çorba kaşığı dövülmüş ananas (mayana)  
1 çay kaşığı çörekotu  
1 çay bardağı susam  
1 çay bardağı ılık süt  
Alabildiği

Süt ve şeker tencerede karıştırılarak eritilir. Üzerine un, yağ, anason, çörek otu, susam ve kabartma tozu katılarak yoğrulur ve kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Hamurdan alınan küçük parçalar simit biçiminde yağlanmış tepsiye dizilir ve pembeleşinceye dek pişirilir.

[ML® Kahke için tıklayın](#)

