



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM KÂHKESİ (KİLİS)

Dilber Ispir

1 kg un
Yarım kg irmik
1 su bardağı şirin (pekmez)
1 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
Yarım kg zeytinyağı
Küncü
Mayana
Çörekotu

Bütün malzemeler kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.

Küçük parçalar koparılıp yuvarlanır.

Odun ateşindeki sacda biraz pişirilir.

Bir ocağın etrafına eğik olarak yerleştirilen kiremitlere dizilerek pişirilir.

Not: Polatbey köyünün Oruç Bayramı ikramı olan kâhke şimdilerde, sacda pişirildikten sonra doğruca tandıra serilip tamamen burada pişiriliyor. Elbeyli ilçesinde ise yine Ramazan Bayramlarında, oklava ile yuvarlanarak ortası delik halde hazırlanıyor. İlk sacda yüzleniyor, sonra ekmek ocağının arkasına dizilen siyah taşların üzerine bir şiş yardımı ile yerleştirilerek biraz pişiriliyor, ardından, yine şiş takılarak bu kez ocaktaki ateşin önüne alınıp burada pişiriliyor. Ocaktan alınınca kuruması için tavanda duvardan duvara gerilmiş bir ipe asılıyor. Bu şekilde iyi kuruyan kâhke uzun süre dayanabiliyor, ayrıca böceklerden de korunuyor.

