



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KEŞLİ HALIŞKA (MENGEN BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Arařtırma ve Uygulama Merkezi

250 gr. un
2 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
3 yemek kaşığı rendelenmiş keş
1 yemek kaşığı tereyağı
1  ay bardağı sıvıyağ
4,5 su bardaęı su
Tuz

Un, yumurta sarıları, bir tutam tuz ve 1 çay bardağı su ile hamur yapıp, yufka inceliğinde açılır.
Hamurlar kare şeklinde kesilir. Bařka bir kapta su, sıvıyağ ve tuz kaynatılır.
Açılan hamurlar bu suda haşlanır ve derin bir kaba alınır.
Bir tavada tereyaęı, rendelenmiř keř, ve ceviz sotelenir.
Bu keşli cevizli karışım hamurların üzerine dökülüp servis yapılır.

