HAŞHAŞ KEHKE (ŞANLIURFA)

1 su bardağı nohut
4,5 kg un

Mayalı hamurun hazırlanışı üç aşamadan oluşur.
1. Mayanın hazırlanması: 0,5 litre su kaynatılır, bir litrelik şişeye konulur. Dövülerek kırılmış olan 1 su bardağı nohut şişedeki kaynar suya atılır. Neredeyse şişenin dörtte üçü dolar. Bu şişe kehke fırınının ön kısmına, bir başka deyişle 40-45 derece sıcaklıktaki bir yere bırakılır, 2-3 saat bekletilir. Nohut şişer ve köpüğü şişenin ağzından çıkar, aşağı doğru eğilir. Nohut suyunun rengi sarı olur. Artık maya hazır sayılır.
2. Mayalı hamurun hazırlanması: Şişedeki mayalı sarı su alınır. 5 kg una eklenerek ılık suyla hamur yoğrulur. Tuz konmaz. Suyu alınan nohutlarsa çöpe atılır. Yoğrulan hamurun üzeri kalın bir bezle örtülür ve 2-3 saat bekletilir. Hamur şişer ve iki katına ulaşır. Mayalı hamur hazırdır.
3. Asıl kehke hamurunun hazırlanışı: 30-40 kg un, hamurun yoğrulacağı tekneye alınır. Ortası açılır, mayalı hamur konulur ve ılık suyla yoğrularak üzeri kalın bir bezle örtülür. 4-5 saat bekletilir. Bütün kehke çeşitlerinin hamuru bu şekilde hazırlanır.
Şekil verilmesi: Şri bir ceviz büyüklüğünde hamur alınır. El yordamıyla 20 santim uzunluğunda 1,5 santim çapında veya serçeparmak kalınlığında, silindir şekli verilir. Şki ucu birleştirilir. 7 santim çapında bir halka oluşur, bu halkalar kehke tavasına dizilir. Şki tas su tavaya konulur, çalkalanır ve suyu yere dökülür. Bir bakıma kehke hamuru yıkanır.
İslim aşaması: Hazır olan tavalar buhar dolabının (islimin) raflarına yerleştirilir. Altta yanan ateş üzerindeki su buharlaştıkça tava içindeki kehkeler bir bakıma yeni bir mayalanmaya tabi tutulur. 20 dakika sonra tavadaki kehkeler enine ve boyuna doğru iki katına büyür ve genişler. Şslim bitiminde kehkenin çapı 12-13 santime ulaşır. Tavalar islimden alınır ve pişirilmek üzere kehke fırınına sürülür. Fırının kapağı kapatılır. Fırında kehke varken ateş atılmaz. Önceden yakılmış ve ısınmış olmalıdır.
Kor haline gelen ateş fırın içinde bir kenara alınır ve onun sıcaklığında pişirilir. Haşhaş kehke fırında 10 dakika pişer ve fırından alınır, yemeye hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:139692 • adı:Haşhaş Kehke (Şanlıurfa) • gönderen:buzgibi • indirme tarihi:07.05.2024 - 14:49