



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI KAHKE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Nohut - 10 gr.
Tuz - 3 gr.
Kepekli - 150 gr.
Yeterince su

Sütten kesilmiş çocuklara süte do ranıp verilen ha ha lı kahke kepekli una nohut mayası katılarak yapılır. Ilıksuyla karıştırılıp nohut mayasıyla yo rulan hamur kabarması için iki saat kadar dinlendirilir. Mayalanan hamur bilezik şekli verildikten sonra tepsilere dizilerek fırına verilir. Genellikle pi mesi için ta  fırınlara gönderilen kahkeler so uyunca servis edilir.

