KADIBOĞAN

İnci Beşoğul
17. yy Osmanlı mutfağından

Evvelâ 2400 gram unu 600 gram sade yağda helva karıştırır gibi tencerede kanştınp ondan sonra küllü su ile yuğurup hissolur olmaz tuz ilavesiyle gurabiye gibi yuvarlayıp, ortası bastırılır. Sonra yağlanmış tepsiye düzgünce dizip, yahut tamamen yayılır. Baklava şeklinde kesilip fırında pişirildikten sonra şeker yahut bal ile tepsi soğumadan sıcak sıcak, ateş üzerindeyken haşlanır. Gayet nazik olur. Kolay olduğu için, her zaman yapılabilir.

Not: Rumelinde "Revani" derler. Gayet gevrek ve hayli hoş olup pişirilmesi ve yapılması dahi kolay şeydir.

© lezzetler.com tarif no:86912 • adı:KADIBOĞAN • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:02.05.2024 - 14:07