



KAHA TATLISI (BARTIN)

Bartın İl Kültür Turizm Müdürlüğü

100 gr. Yumurta
65 gr. Ayçiçek Yağı
140 gr. Süt
10 gr. Sirke
300 gr. Un
5 gr. Tuz
Şerbeti İçin;
400 gr. Şeker
550 gr. Su

Yumurta, sıvı yağ, süt, sirke ve tuzu karıştırarak çirpınız. Yavaş yavaş un ekleyerek yoğurunuz. Ele yapışmayacak kıvama geldikten sonra 2 parçaya bölünüz. Her bir parçayı oklava ile ince bir şekilde acınız, açarken yapışmaması için un kullanınız. Hamurlar açıldıktan sonra oklavaya dolayarak rulo haline getiriniz. Ruloları oklavadan çıkarınız. Tane tane, ince ince doğrayarak kızgın yağda kızartınız ve kenara alınız. Bir tencerede şeker ve suyu karıştırarak şerbet haline getiriniz. Kızarttığınız kahaların üzerine dökerek soğuduktan sonra servis ediniz.

