



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHA (BARTIN)

Milli Eğitim Bakanlığı

½ kg un
1 adet yumurta
1,5 su bardağı su
½ limon
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı fındık yağı
Şurubu için:
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Limon

Şurubu için, 3 su bardağı şeker, 2 su bardağı su ile kaynatılır ve limon sıkılarak soğutulur.

Un, yumurta, tuz ve biraz su ilave edilerek hamur yoğrulur; dinlenmeye bırakılır.

Hamur dinlendirildikten sonra ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır ve oklava ile küçük daireler şeklinde açılır.

Tavada yağ kızdırılır.

Hamurlar yağın içine atılarak alt üst kızartılır.

Önceden hazırlanan soğuk şurubun içine atılır.

Ilık servis yapılır.

