



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHHİYE TATLISI (MARDİN)

- 2 su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- 1 kilogram baklavalık un
- 1 kilogram tuzsuz taze koyun peyniri
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Öncelikle 4 su bardağı un, yumurta, su, tereyağı ve tuz ile yumuşak bir hamur yoğuruyoruz. Hamurdan mandalina büyüklüğünde eşit bezeler koparıyoruz. Bezeleri de un serpilmiş bir zemin üzerinde hafifçe yoğuruyoruz. Üstüne temiz bir bezle örterek, yarım saat boyunca dinlendiriyoruz. Beklettikten sonra bezelerin üzerine biraz nişasta serpip, biraz da unu serpererek incecik açıyoruz. Temiz bir çarşafı, açtığımız bezelerin üzerine seriyoruz ve nemini alması için bekliyoruz. Peyniri rendeliyoruz şekerle karıştırıyoruz. Yufkanın bir tanesi mutfak tezgahının üzerine düzgünce yayıyoruz. Üzerine harcı serpiştiriyoruz. Son aşamada yufkaları yan taraflarından orta tarafa doğru bohça şeklinde kapatıyoruz. Sıcak sacın üzerinde yufkalarımızı pişiriyoruz. Servis edeceğim zaman üzerine sıcak pekmez gezdirerek süslüyoruz.