



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHKE (GAZİANTEP)

1 paket margarin
1 çay bardağı yoğurt
1/2 çay bardağı süt
1 çay bardağı şeker
2 yemek kaşığı susam
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı çörekotu
2 yemek kaşığı mayana (anason)
1 çay kaşığı mahlep
Aldığı kadar un

Şeker ve sütü tencerede karıştırarak eritin. İçine yoğurt ve yağı ekleyin. Üzerine un, anason, çörekotu, susam ve kabartma tozunu ekleyin. Yoğurun ve kulak memesi kıvamına gelince hamurdan parçalar alıp küçük simit şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 170 derecede 40-45 dk pişirin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 29.11.2024