



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KAHKE (KİLİS)

Kâhke geçmişte bayram kömbesi adıyla bilinirken bugün bayram kâhkesi denilmekte. Ziyarete gelenlere çay ile ikram edilmesi köyde uzun yıllardır değişmez bir gelenek. Hamuru un, pekmez, irmik, şeker, yoğurt, süt, mayana, çörekotu, zeytinyağı ve susam yoğrularak hazırlanan kâhke bardağın ağzıyla yuvarlak şekilde kesilir. Altında ve üstünde sıcak taşlar bulunan iki sac arasında pişiriliyor.

Not: Kâhke bugün pastanelerde de yapılan bir hamur işi tatlı. Ölçüleri de buna göre biraz değişiyor. Örneğin 5 kg kâhke için ölçüler ve tarif şöyle: 3 kg un, 1 kg zeytinyağı, 900 g su, 50 g mayana, 1 kg toz şeker, 50 g amonyak, 400 g siyah susam ve 200 g çörekotu karıştırılıp 15 gramlık yuvarlaklar hazırlanıyor. Yağsız tepside 15 dakika pişiriliyor.