



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KANGALA (KIBRISÇIK BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi  
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

100 gr tereyağı (oda ısısında yumuşak)  
100 gr. kaymak  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un (hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar)

Tüm malzemeler bir kabın içine alınarak yoğrulur.  
Yoğrulduktan sonra 10 dk. kadar dinlendirilir.  
Hamurlar halka şekli verilerek fırına atılır.  
Pişen halkalar ev içerisinde iplere asılarak kurutulur.

