



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUT (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkemiş Belediyesi

2 su bardağı kavut unu (arpa fırında kavrulur, değirmende öğütülür, buna kavut denir)

Şerbet için:

1 su bardağı su

1 su bardağı şeker

5 yemek kaşığı tereyağı

Önce şerbeti hazırlamak üzere su ve şekerini bir tencerede kaynamaya bırakın. Kaynayan ve katılaşmaya başlayan şerbet kıvama geldiği zaman altını söndürün ve ılınmaya bırakın.

Bu arada bir başka tencerenin içine kavut unu ve 4 su bardağı su ekleyerek, sanki unu suda haşlar gibi karıştırarak pişirin. Sıcak bir hamur gibi olacaktır.

Altını söndürüp, içini bir tepsiye boşaltın, üzerine şerbet gezdirip, bir kaşıkla yer yer delikler açarak hamurun şerbeti emmesini bekleyin.

Servis yapılacağı zaman, tereyağını eritip, iyice kızgın bir biçimde Kavut'un üzerine gezdirin.