



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ BATMAZ (BOLU)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg süt

Un 300 gram

1 tutam tuz

Tereyağı (yaklaşık 150 gram)

Toz şeker

Bir tencereye konan süt kaynayınca tuz atılır, un içine yedire yedire konulur.

Hamur, kısık ateşte yaklaşık 10 dakika kadar, kulak memesi kıvamında pişirilir. Hamurda pütür kalmamasına dikkat edilir.

Tereyağı kızdırılır.

Servis tabağının altına biraz toz şeker serpilir.

Kızdırılmış tereyağına bulanmış kaşıkla hamur parçaları servis tabağına yerleştirilir. Bir kat olunca tekrar şeker serpilir ve bir kat daha hamur yerleştirilir.

Yerleştirme işlemi bitince hamurların üzerine kızgın tereyağı dökülür.

Tatlımız servise hazırdır. Sıcak olarak yenmesi tavsiye edilmektedir.

Not: Kedi batmazların üzerine serpmek için kullanım miktarına göre toz şeker yerine pekmez vb. tatlandırıcılar da kullanılabilir.

