



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEDİ BATMAZ (BOLU)

Un  
Su  
Tuz  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Tuzlu keş peyniri

Tencereyi ocağa alıp yarısına kadar su ekleyin ve kaynatın.  
Kaynayan suya azar azar unu ekleyerek karıştırın.  
Koyu kıvama gelene kadar unu ilave edin.  
Üzerine tereyağı ve tuzu da ekleyip katı bir hamur kıvamını alana kadar pişirin.  
Bir tabağın içine tuzlu keş peynirini rendeleyin.  
Bir kaşık yardımıyla pişen hamurdan ceviz büyüklüğünde alarak bir tabağa yerleştirin. (Hamurun kaşığa yapışmaması için ara ara su dolu bir kaseye batırabilirsiniz.)  
Üzerine tuzlu keş peyniri serpiştirin.  
Eritilmiş tereyağını da üzerine gezdirerek servis edin.

Not: Hikayeye göre, fakir bir ailenin oğlu bir gün bir kızı çok sever ve evlenir. Ancak oğlanın annesi bir türlü gelini sevmez. Eşine yemek yapmak isteyen kız mutfakta keş peyniri ve undan başka malzeme bulamaz. Ağlayarak bu iki malzemeden yemek yapmaya çalışır fakat ortaya güzel bir yemek çıkar. Yemeği bozmak için evdeki kedinin ayaklarını yemeğin üzerine batırmaya çalışır ancak kedinin ayağını bastırmayı bir türlü başaramaz. O günden sonra da bu yemeğin adı kedi batmaz olur.

