



KEDİ BATMAZ (BOLU)

Hamuru için:

2 bardak un

3 bardak kadar su

1 tutam tuz

Sosu için:

200 gram rendelenmiş keş

200 gram tereyağı

Üç bardak suyun içine bir tutam tuz atın ve unu suya ilave edilir.

Tahta kaşık yardımı ile hızlıca karıştırılıp ve ocağın altını kısılır.

Yavaş yavaş 6-7 dakika pişirilir. Bir süre (3-4 dakika kadar) bekletilir ve ıslak kaşıkla hamurdan parçalar koparıp servis tepsisine yerleştirilir.

Tereyağında keşin yarısını kızartılıp ve üzerinde gezdirilir.

