



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ BATMAZ (MENGEN BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

2 su bardağı su
2 su bardağı mısır unu
Yeteri kadar un
2 yemek kaşığı tereyağı
200 gr kaz ciğeri
Yeteri kadar tuz
2 yemek kaşığı sıvıyağ
50 gr keş (rendelenmiş)

Bir tencerede iki su bardağı su ve bir miktar tuz kaynatılır.
Kaynayan suya mısır unu ve un katılarak yavaş yavaş karıştırılır ve hamur haline getirilir.
Pişmiş kıvamı kaşıkla karıştıramayacak kadar sert olmalıdır.
Pişmiş hamur kaşıkla kaşık şekli vererek tabağa alınır.
Tava kızdırılır ve sıvıyağ eklenir. Kuşbaşı doğranmış kaz ciğeri sotelenir.
Hamurun üzerine kaz ciğeri ve az yağda bir miktar kızartılmış rendelenmiş keş konularak servis yapılır.

