



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ BATMAZ (MENGEN BOLU)

Tilar Ekin Kum

2 su bardağı mısır unu

1 su bardağı un

2 su bardağı su

Torba yoğurdundan süzülerek zar şeklinde kurutulmuş keş

Tuz

2-3 yemek kaşığı tereyağı

Pekmez

Keş havanda dövülerek iri parçalara ayrılır.

Mısır unu, un, tuz ve su bir tencereye alınır, karıştırılır. Ekmek hamuru kıvamında olmalıdır. Mısır unu su kaldırdığı için kıvamına göre su eklenebilir.

Tencere ocağa alınır, hamur pişirilir.

Tereyağı bir tavada eritilir, eriyen tereyağında keş parçaları kızartılır.

Damak zevkine göre tereyağı artırılabilir veya azaltılabilir.

Düz ve yuvarlak bir servis tabağının dibine, pişmiş keşin bir kısmı serpilir.

Pişen hamurdan kaşık yardımıyla sıyırılarak mekik şeklinde bir parça alınır. Elle pürüzsüz şekil verilir ve keş serilmiş tabağa tek tek dizilir. Tabağın ortası boş bırakılır.

1. sıra bitiminde tereyağında eritilmiş keşten tekrar üzerine serpiştirilir ve 2. sıraya başlanır.

Tüm sıralar bitince keşlerin ortasına pekmez dökülür ve hamur bandırılarak yenir.

Not: Rivayete göre bu yemeği ortaya çıkaran, bir gelin-kaynana meselesidir: Sevenler birbirine kavuşur ama kayınvalide, gelinden razı değildir. Gelinini kötüleyecek yer arar. Gelin bir gün yemek yapmak ister ama evde un, keş ve bir miktar pekmezden başka bir şey bulamaz. Bu malzemelerle nasıl bir yemek yapacağını bilemez; unu kaynayan suya koyar, bir yandan karıştırır bir yandan da göz yaşı döker. Keş parçalarını kızartıp tabağa koyar. Hamura ise şekil vererek tabağa dizer. Üstüne de pekmezi döker. Ortaya hoş görümlü bir tatlı çıkar. Bunu gören kayınvalide gelini kıskanır ve önüne gelen bir kediyi tuttuğu gibi patilerini yemeğin üstüne batırmaya çalışır. Fakat kedi yemeğe basmaktan sakınır. O gün bugündür bu tatlı, bu hikâyeye anılır.

