



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KEDİKÜLÜMBE (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

İç Hamuru:

500 gr kuyruk yağı

500 gr iç yağı

Yarım paket margarin

2 su bardağı Ayçiçek yağı

500 gr kesme şeker

Yarım litre su

3 adet yumurta

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Aldığı kadar un

Dış Hamuru(Göyneği için):

3 yumurta

2 su bardağı su

Aldığı kadar un

Kesme şeker, haşhaş taşında sürtülür. Kesme şeker ve su kaynatılarak şerbet hazırlanır. Bir kenarda soğumaya bırakılır. Kuyruk yağı, iç yağı ayrı ayrı eritilip süzülür ve sıvı yağ, margarin ilave edilerek karıştırılır. Bu karışımdan bir su bardağı ayrılır. Daha sonra soğuyan şerbet, yağ karışımına ilave edilerek rengi beyazlaşana kadar elle karıştırılır. Elde edilen yağ ve şerbet karışımına kabartma tozu, yumurta ve un ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilene kadar yoğurulur. Bu hamur, bir tarafta bekletilir. Bu hamurun dışını sarmak için bir hamur daha hazırlanır. Bunun için önceden ayrılan yağ karışımının içine üç yumurta (ancak yumurtanın bir adedinin akı ayrılır), su ve aldığı kadar un ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilir. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar ayrılır ve parçalar yemek tabağı büyüklüğünde, 1,5 cm kalınlığında olacak şekilde oklava ile açılır. Daha önceden hazırlanan hamurdan avuç büyüklüğünde parçalar alınır. Elde sıkıştırılır, top haline getirilerek, açılan hamurun ortasına yerleştirilir. Top şeklindeki hamurun yerleştirildiği dıştaki hamurun kenarları büzülerek bir araya getirilir. Ters çevrilerek tepsiye dizilir. Kurabiyelerin üzeri kedikümbeye özel cimbız ile yer yer sıkıştırılarak, şekil verilir. Bu işlem hem şekil vermek, hem de içteki hamurun güzel pişmesi amacıyla yapılır. 200 derece ısıtılmış fırında, 50 dakika pişirilir.