



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ KÜLÜMBE (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

60 Gr Toz Şeker
1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
100 Gr Kuyruk Yağı Ve Sıvı Yağ
100 Gr Şerbet (Bire Bir)
120 Gr Un
Duvak için:
3 Adet Yumurta
15 Gr Sıvıyağ
15 Gr Tereyağı
Aldığı Kadar Un
Şerbet için;
1 Çay Bardağı Toz Şeker
Üstü Geçecek Kadar Su

Kuyruk yağı eritilir ve sıvı yağ ile karıştırılıp tepsiye dökülür.
Toz şeker, kabartma tozu yağlanmış olan tepsiye aktarılır ve elle iyice inceltir.
Şerbet için toz şekere üstü geçecek kadar su ilave edilerek kaynatılarak koyu bir kıvam elde edilir.
Hazırlanmış olan bir fincan şerbetti harca aktarılır.
Harcın rengi şeffaf hale gelince un ilave edilir ve yoğrulur.
Hazırlanan hamur küçük parçalara ayrılır.
Duvak için uygun bir kaba yumurtalar kırılır.
Tereyağı eritilir ve sıvı yağ ile yumurtalara ilave edilir.
Un eklenip yoğrulan harc biraz dinlendirilir.
Duvak hamurundan küçük parçalar kopartılıp, açılacak minik duvaklar elde edilir.
Duvakların ortasına yoğrulan diğer hamurdan elde edilen küçük yuvarlak hamurlar yerleştirilip ve duvak büzülerek kapatılır.
Daha önceden 200 derecede ısıtılmış olan fırında 35- 40 dk. pişirilir.

