



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

K RLONA

<https://www.arnavutum.com>

1 kg. süt, 2 yumurta, 2 kaşık karbonat, 1 paket vanilya, yarım bardak sıvı yağ, bu karışıma göre su (fazla sıvı olmayacak tepsiye kolayca yayılacak Őekilde olsa yeterli) bu karışıma göre un çok cıvık olmamalıdır, yani kek hamuru kıvamı. Bu karışım tepsiye dökülür, fırına verilir. Piřirdikten sonra bıçak ya da kaşık yardımıyla parçalanır (tıftık tıftık edilir). Sonra üstüne kızgın yağ dökülür, tekrar ufalanır. Sst ne isteğe bağlı olarak ufalanmış peynir veya pekmez dökülür, servis yapılır.

Not: Yeni doğum yapmış ineğin sütünden yapılır ise esas lezzeti elde edilir. Bir söylentiye göre; ev sahibi misafire kirlona yaparsa misafire yemegini ye kalk git demek istermiş.
