



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY KAHKESİ (GAZİANTEP)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 çay bardağı eritilmiş tereyağı

1 tatlı kaşığı mahlep

1 tatlı kaşığı toz anason

1 tatlı kaşığı çörek otu

1 çay kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Susam ve çörekotu

Büyük bir yoğurma kabına sıvı malzemeleri (yoğurt, süt, sıvı yağ ve tereyağı) alın.

Homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın.

Ardından baharatları (mahlep, anason) ve çörek otunu ekleyin.

Kabartma tozunu ilave etiketten sonra azar azar un ekleyerek yumuşak, ele yapışmayan bir hamur yoğurun.

Hamurun kıvamı, kahkelerin hem şekil almasını hem de piştikten sonra ağızda dağılmasını sağlayacak şekilde olmalıdır.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.

Bu parçaları yuvarlayıp, avuç içinde rulo haline getirin.

Ardından uçlarını birleştirerek halka şeklini verin.

Hazırladığınız halkaları, yağlı kağıt serili fırın tepsisine düzenli bir şekilde yerleştirin.

Şekil verdiğiniz kahkelerin üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün.

Üzerine bolca susam ve çörek otu serpiştirerek kahkeleri süsleyin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kahkeler altın sarısı bir renk alana kadar 20-25 dakika pişirin.

Pişirme süresini fırınınızın performansına göre ayarlayabilirsiniz.

Kahkeler hafif sertleştiğinde fırından alabilirsiniz.



