



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAYANALI KAHKE (KİLİS)

Bir tencereye süt ve şeker konur. Karıştırılarak eritilir. Üzerine yağ, kabartma tozu, mayana, çörek otu, susam konur. Aldığı kadar un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak küçük simitler yapılır. Yağlanmış tepsiye 1 cm aralıkla dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında altı üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.
