KAHRİYAT

1 adet yumurta
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yağlamak için:
1 su bardağı ayçiçek yağı
Kızartmak için:
1,5 çay bardağı ayçiçek yağo
Şerbet için:
1,5 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su

Peynir tuzluysa bir gece önceden bol suya ıslatılır. Suyu birkaç kere değiştirilerek tamamen tuzdan arındırılır. Sonra çatalla ezilir.
Önce hamur hazırlanır. Çukur bir kaba su, yumurta ve şeker konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine azar azar ekleyerek un konarak yoğrulur. Ele yapışmayan bir hamur elde edilir. Üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir.
Bu arada şerbet malzemesi bir kaba konur ve bir taşım kaynatılır.
Dinlenen hamur 3 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde, oklavayla hazır yufka büyüklüğünde açılır.
Daha sonra açılan yufkanın yuvarlak kenarları kesilerek kare bir yufka elde edilir.
Kare yufka da artı şeklinde kesilerek 4 adet kare yufka çıkarılır.
Küçük kare yufka önce fırçayla biraz yağlanır. Sonra ortasına kenarlardan kesilerek çıkarılmış yufka parçaları yerleştirilir.
Parçalı kısımların üzerine peynir bırakılır. Önce sağdan ve soldan katlanır, biraz yağ sürülür. Sonra üsten ve alttan katlarak paket şekli verilir.
Bu şekilde 12 adet kahriyat hazırlanır.
Tavaya yağ konur, çok kızmadan kahriyatlar atılır, iki yüzü pembe renkte kızartılır.
Kızaran tatlılar bir tepsiye dizilir. Üzerine ılık şerbet gezdirilir.
Yarım saat sonra ılık olarak servise sunulur.

Not: Kahriyat Mardin'e özgü, Arap kökenli bir tatlıdır.