



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KAHRIYAT



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 yağı  
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 üstten ve alttan katılarak 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.