KADIBOĞAN

1 paket kahvaltılık tereyağı
2,5 su bardağı un
1 kahve fincanı su
1 fiske tuz
Şerbet için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet için su ve şeker bir tencereye konur, orta ateşte biraz koyulaşana kadar kaynatılır, sonra limon suyu eklenir. 4-5 dakika sonra ateşten alınır, soğumaya bırakılır.
Oda ısısında, yumuşamış tereyağına tuz, su ve azar azar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun olduğunu anlamak için küçük bir tava kızdırılır, nohut kadar hamur parçası atılır, dağılmazsa olmuş demektir. Dağılırsa biraz daha un ilave edilebilir.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra parmak şekli verilir, yağsız tepsiye dizilir.
Arzu edilirse çatalla şekiller yapılır.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, 25 dakika pişirilir.
Tatlıya fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.
2 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Kadıboğan geleneksel Türk mutfağına özgü bir tatlıdır.