



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

## 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.