



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KATLI KESGEN



1,5 su bardađı su
1 ay kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
İçi için:
Yarım kg dil peyniri
Şerbeti için:
2,5 su bardađı Őeker
2,5 su bardađı su
1 orba kaşığı limon suyu

- # nce hamur yapılır; su yoğurma kabına konur, tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
- # Bu arada dil peyniri ya da tuzsuz knefelik peynir rendelenir. Şerbet kaynatılır.
- # Hamur 18 parçaya ayrılır. Her parça tatlı tabağı kadar açılır.
- # İlk parçanın üzerine rende peynir konur. İkinci parça üzerine kapatılır. (yuvarlak Őekilde) Kenarı rulet ya da tabak kenarıyla kesilir.
- # Toplam 9 adet tatlı çıkar.
- # Tavaya 2 santim kadar sıvıyağ konur. Kızdırılmadan ısıtılır. Hamur konur, iki yz pembe renkte kızartılır.
- # Tatlı bir tabağa konur, üzerine ılık Şerbet gezdirilir. İkinci ve nc katlar da Őerbetlenerek konur.
- # Yarım saat sonra servise sunulur.
- # Kaymak ve cevizle sslenebilir.

Not: Katlı kesken EskiŐehir'de yaŐayan Tatarlara zg bir tatlıdır.