



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

KAHKE



1,5 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı süt
3/4 Su bardağı sızma zeytinyağı
Çeyrak paket margarin
2 Adet yumurta
4,5 Su bardağı un
2 çay kaşığı çörek otu
1 Çay kaşığı toz tarçın
1 Çay kaşığı toz zencefil
1 Çay kaşığı kabartma tozu
3 Adet tane karanfil

- # Çukur bir kaba 1 tam yumurta ve 1 yumurtanın sarısı konur, üzerine toz şeker eklenir, mikserle ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır, karışım katı olursa mevcut süttten biraz eklenir, o şekilde de çırpılır.
- # Şeker eridikten sonra üzerine oda ısında yumuşamış margarin, zeytinyağı, çörek otu, toz tarçın, toz zencefil, dövülmüş karanfil, kabartma tozu ve yoğurdukça eklemek koşuluyla un katılır.
- # Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir.
- # Hamur eşit olarak 3 parçaya ayrılır, her parça önce toplanır, sonra merdane ile yarım santim kalınlığında açılır.
- # Açılan hamur, çay bardağı ile kesilir, dairenin ortası da gazoz kapağı gibi daha küçük bir daire ile kesilir.
- # Kenarlarda kalan hamurlar toplanır, tekrar açılır, diğer iki hamur da aynı şekilde açılarak kahkeler hazırlanır.
- # Ayrılan yumurta sarısının üzerine 1 tatlı kaşığı toz şeker ve 1 tatlı kaşığı süt eklenir karıştırılır, kahkelerin üzerine fırçayla sürülür.
- # Hafif yağlanmış tepsiye dizilir.
- # 210 derece bir hayli kızdırılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.

Not: Kahke, Antakya ilimizin geleneksel kurabiyesidir. Orjinalinde kabartma tozu yerine nohut mayası kullanılmaktadır.