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 sütten 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 geleneksek kurabiyesidir. Orjinalinde kabartma tozu yerine nohut mayası kullanılmaktadır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 563 | Adı: Kahke | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 11:05