

Kahye

Malzemeler

1 kilo tuzsuz beyaz peynir

Hamuru için:

3 su bardagi un

2 bardak su

1/2 cay kasigi tuz

Serbeti için:

3 su bardagi seker

3 bardak su

1/2 adet limon

Yapilisi

Uc su bardagi un, iki bardak su ve yarim kasik tuz karistirlarak hazirlanan hamur kivamini bulana kadar yogrulur. 1 kilo tuzsuz peynir catalla ezilir. Hamur bezelere bolunur ve un serpilerek acilir. Serbet için ucer bardagi seker ve su kaynatilir uzerine limon sikilir.

Acilan yufkaların uzerine ezilen peynir koyulur. Yufka zarf seklinde kapatilip, kenarlarına acilmamasi için bastirilir. Gozleme gibi hazirlanan kahiyeleler yagda cevirelerek kızartilir ve uzerine hazirlanan serbet dokulur.

Kahiye sunuma hazirdir.