

Katli Kesgen

Malzemeler

1 kg tuzsuz (kunefelik) peynir

200 gr kaymak

2 su bardagi un

Ceviz

Serbeti icin;

3 bardak toz seker

4 bardak su

5 damla limon suyu

Yapilisi

serbeti icin 3 bardak sekerin uzerine 4 bardak su dokulup kaynatilir. 1-2 tasim kaynayan serbet 5 damla limon suyu katilip ocaktan alinir. Kunefelik peynir rendelenir. Hamuru icin 2 bardak un 1 tutam tuz ve biraz suyla toparlanana kadar yogrulur. Yogrulan hamur ceviz buyuklugunde bezelere ayrilir. Her beze un serpilerek tatli tabagi buyuklugunde acilir. Acilan hamurun ortasina kunefelik peynir yerlestirilir ve ikinci hamur yerlestirilip yuvarlak sekilde kesilir. Tum hamurlar bu sekilde aralarina peynir yerlestirilip kesilir. Ici peynirli hamurlar kizgin yagda kizartilir. Kizaran hamurlar kesilir ve uzerine serbeti dokulur. Kaymak ve cevizle suslenir. Katli Kesgen servise hazirdir.