



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Kahke

Kahke



1,5 Stəkan şəkər tozu
1 Stəkan süd
Üç dörddebir stəkan sızma zeytun yağı
Dörddebir paket marqarin
2 Ədəd yumurta
4,5 Stəkan un
2 Çay qaşığı çörək otu
1 Çay qaşığı toz tarçın
1 Çay qaşığı toz zəncəfil
1 Çay qaşığı qabartma tozu (pakhmaya)
3 Ədəd dənə qərənfil

Dərin bir qaba 1 tam yumurta və 1 yumurtanın sarısı qoyular, üzərinə şəkər əlavə olunur, miksəyə ya da çırpıcı ilə şəkər əriyənə qədər çırpılır, qarışım qatı olarsa mövcud süddən bir az əlavə olunur, o şəkildə də çırpılır.
Şəkər əridikdən sonra üzərinə otaq istisində yumuşamış marqarin, zeytun yağı, çörək otu, toz tarçın, toz zəncəfil, döyülmüş qərənfil, qabartma tozu, süd və yoğurduqca un əlavə edilir.
Xəmir üzəri bağlı olaraq yarım saat dinləndirilər.
Xəmir bərabər 3 parçaya bölünər, hər parça əvvəlcə toplanar, sonra mərdanə ilə yarım santim qalınlığında açılar.
Açılan xəmir, çay stəkanı ilə kəsilər, dairənin ortası da limonad qapağı kimi daha kiçik bir dairə ilə kəsilər.
Kənarlarda qalan xəmirlər toplanar, təkrar açılar, digər iki xəmir də eyni şəkildə hazırlanar.
Ayrılan yumurta sarısının üzərinə 1 şiriniyyat qaşığı şəkər və 1 şiriniyyat qaşığı süd əlavə olunur və qarışdırılır, kahkələrin üzərinə fırça ilə sürülər. az yağlanmış nimçəyə düzülər.
210 dərəcə birxeyli qızdırılmış sobada üzəri qızarana qədər bişirilər.
Ilıq ya da soyuq olaraq xidmət edilir.

Not: Kahke, Antaqya şəhərinin ənənəvi peçenyəsidir. Orijinalində qabartma tozu əvəzinə noxud mayası istifadə olunmaqdadır.