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 qaşıığı çörək otu
1 Çay qaşığı toz tarçın
1 Çay qaşığı toz zəncəfil
1 Çay qaşığı qabartma tozu (pakmaya)
3 Ədəd dənə qərənfil

Dərin bir qaba 1 tam yumurta və 1 yumurtanın sarısı qoyular, üzərinəşəkər əlavə olunar, miksərə ya da çırpıcı ilə şəkər əriyənə qədər çırpılar, qarışım qatı olarsa mövcud süddən bir az əlavə olunar, o şəkildə də çırpılar.
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 edilər.
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 üzərinə1 şiriniyyat qaşığı şəkər və 1 şiriniyyat qaşığı süd əlavə olunar və qarışdırılar, kahkelərin üzərinə fırça ilə sürtülər.az yağlanmış nimçəyə düzülər.
210 dərəcə birxeyli qızdırılmış sobada üzəri qızarana qədər bişirilər.
Ilıq ya da soyuq olaraq xidmət edilər.

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