



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mûtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KATLI KESGEN



1,5 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Kızartmak için:
Sıvıyağ
İçi için:
Yarım kg dil peyniri
Şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

- # Önce hamur yapılır; su yoğurma kabına konur, tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
- # Bu arada dil peyniri ya da tuzsuz künefelik peynir rendelenir. Şerbet kaynatılır.
- # Hamur 18 parçaya ayrılır. Her parça tatlı tabağı kadar açılır.
- # İlk parçanın üzerine rende peynir konur. İkinci parça üzerine kapatılır. (yuvarlak şekilde) Kenarı rulet ya da tabak kenarıyla kesilir.
- # Toplam 9 adet tatlı çıkar.
- # Tavaya 2 santim kadar sıvıyağ konur. Kızdırılmadan ısıtılır. Hamur konur, iki yüzü pembe renkte kızartılır.
- # Tatlı bir tabağa konur, üzerine ılık şerbet gezdirilir. İkinci ve üçüncü katlar da şerbetlenerek konur.
- # Yarım saat sonra servise sunulur.
- # Kaymak ve cevizle süslenebilir.

Not: Katlı kesken Eskişehir'de yaşayan Tatarlara özgü bir tatlıdır.