

Bolu Kedi Batmaz

Toplam 40 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Orta

~335 kcal

Açılış 15/10

Kedi batmaz, un ve mısır unuyla pişen koyu hamuru keş peyniri ve tereyağıyla buluşturan Bolu hamur yemeğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1 su bardağı Mısır unu
- 7 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 su bardağı Keş peyniri
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Suyu tuzla birlikte geniş tencerede kaynatın.
2. Un ve mısır ununu azar azar eklerken sürekli karıştırın.
3. Hamuru 18 dakika koyulaşana kadar pişirin.
4. Keş peynirinin yarısını servis tabağına serpin.
5. Kaşığı soğuk suya batırıp hamurdan parçalar alın ve keş peynirinin üzerine bırakın.
6. Tereyağı 30 dakika köpürtüp kalan keş peyniriyle birlikte yemeğin üstüne gezdirin.

PÜF NOKTASI

Unu kaynar suya azar azar eklemek hamurun topaklanmadan pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Keş peyniri ve kızgıtı tereyağı üstte kalacak şekilde sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt