



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜZME TATLISI (BİLECİK)

Bilecik İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg. un
2 adet yumurta
250 gr. tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 tutam tuz
1 kg. ceviziçi
1 su bardağı susam
50 gr. hindistancevizi
400 gdr. nişasta
6 su bardağı tozşeker (ravak için)
5 su bardağı su (ravak için)

Hamur elde etmek için, yukarıda belirtilen miktarlardaki yumurta, süt, sıvıyağ, sirke, tozşeker ve un karıştırılır ve hamur iyice yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılarak oklava ile yufka gibi açılır. Hamura kıvamını verebilmek için yeterli miktarda nişasta ekilir ve açılan yufkalara çekilmiş ceviziçi serpilir. Yufkalar tekrar oklavaya özenle sarılır. Sarılma işleminden sonra hamurlar oklavada iken büzdürülür ve oklava içinden çıkarılır. Büzölmüş parçalar isteğe göre kesilerek yağlı tepsiye dizilir. Üzerine 250 gr. tereyağı eretilerek dökülür. Norman sıcaklıkta kızdırılan fırına sürülerek, pembeleşinceye kadar pişirilerek kızarması sağlanır. Pişirme işlemi bittikten sonra soğuması beklenirken, üzerine dökmen için 6 su bardağı tozşeker 5 su bardağı su ile ravak şeklini alıncaya kadar kaynatılır. Ravak 15 dakika kadar bekletildikten sonra tepsinin üzerine dökülerek soğumaya bırakılır. Diğer taraftan 1 su bardağı susam ezilerek ateşte kavrulur ve tepsinin üzerine yayılır. En son olarak 50 gram hindistancevizi ile üzerine süsleme yapılır.