CENNET KÜNGÜ (ANKARA)

Ankara İl Kültür Turizm Müdürlüğü

1 kg. un
1 fiske tuz
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
yeteri kadar su
200 gr. nişasta
1 su bardağı ceviz içi
250 gr tereyağı
3,5 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker

Un, yumurta, tuz, yoğurt ve su katılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. 35-40 pazıya ayrılır. Sini yağlanır. Nişasta katılmış unla pazılar oklavayla açılır. Dövülmüş ceviz serpilir, oklavaya sarılır, büzdürülür, oklava aradan çekilir, 4 -5 cm. boyunda kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür, fırında pişirilir. Biri sıcak diğeri soğuk olmak şartıyla üzerine şurup dökülür.

© lezzetler.com tarif no:71616 • adı:Cennet Küngü (Ankara) • gönderen:nurnur • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:46