



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ TATLISI

Ümit Usta

500 gram un
10 adet yumurta sarısı
15 gram maya veya 1 paket kabartma tozu
15 gram tozşeker
200 gram margarin
1/4 çay kaşığı tuz
İÇİ İÇİN:
200 gram ceviz içi
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tarçın
ŞURUBU İÇİN:
1 kilo tozşeker
500 gram su
1 tatlı kaşığı limon suyu
KIZARTMAK İÇİN:
Sıvıyağ

Elediğimiz una, tozşekerini, tuzu, margarini, 1 çay bardağı sıcak suda ezdiğimiz mayayı ve yumurta sarılarını ilave edip, iyice yoğurduktan sonra, 15-20 dakika dinlendirelim.
Ceviz içlerini veya fındığı robottan geçirip, toz haline getirelim. Tarçını ve yumurtaları katıp, karıştıralım.
Şerbet için, su ve tozşekerini kaynatalım. Şurup kıvama gelince, 1 tatlı kaşığı limon suyunu katıp, 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra, ocaktan indirelim.
Dinlendirdiğimiz hamuru, yufka kalınlığında açtıktan sonra, 10x10 cm'lik kare parçalar halinde keselim.
Bir tanesine, hazırladığımız iç malzemesinden, bir kenarı boyunca koyup, rulo şeklinde saralım ve en uç kısmına yumurta akı sürerek, yapıştıralım.
Bütün hamurları aynı şekilde hazırlayıp, sardıktan sonra, sıvıyağda kızartalım ve soğuk olan şerbete atalım.
Şerbeti emmesi için birkaç dakika bekletip, servis tabağına çıkartalım.
Soğuduktan sonra, servis yapalım.