



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK TATLISI

8 kişilik
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım kahve fincanı sirke
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
125 gram tereyağı veya margarin
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Nişasta
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Önce şerbeti hazırlayın. Şeker ve suyu kaynatın. İnmesine yalan limon suyunu ekleyip, soğutun. Yumurta, sıvıyağ, yoğurt, sirke ve kabartma tozunu bir kaba alın. Azar azar un ilavesi ile yumuşak ve ele yapışmayan hamur yapm. 15 dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde bezeler ayırın. Nişasta serpererek, yemek tabağı büyüklüğünde açın. Ortasından büzerek fiyonk şekli verin. Diğer kenarını da büzerek ortada birleştirip, çiçek şekli verin. Bohça gibi bir kenarını ortasına kapatıp, ortaya 1 kaşık dövülmüş ceviz koyup, diğer uçları çapraz olarak üst üste getirin. Yağlanmış tepsiye ek yerleri alta gelecek şekilde dizin. Tereyağını eritip, üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Soğuttuğunuz şerbeti tatlının üzerine gezdirin. Dövülmüş fındık, fıstık veya hindistancevizi serpip, servis yapın.

Not: Çiçek tatlısı'nı fırında yapmak yerine, kızartarak da yapabilirsiniz.