



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİR TATLISI (BURDUR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Dört yumurta, bir su bardağı su, üç yemek kaşığı un, bir yemek kaşığı nişasta iyice çırpılır. Bu tatlı için özel kullanılan demir, kaynayan yağ dolu kaba batırılır, kızdırılır. Kızgın demir, hamura batırılır. Hamurlu demir, yağın içine sallanarak boşaltılır, kızartılır. Pişenler bir kenarda biriktirilir. Sonra teker teker soğuk şuruba batırılıp çıkartılır.

Not: Eskiden tatlı ve ev bisküvileri için kullanılan demir kalıplar vardı. Yapılan mamullere bunlarla şekil verilirdi. Tarifi verilen tatlı, adını bu demir kalıptan almıştır. Bu demir yıkanmaz; bir peçeteye sarılır ve tekrar kullanılacağı zamana kadar bu şekilde saklanır.

