



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKUŞ TATLISI

Hamur için:

1 adet yumurta,
2 su bardağı un,
yeterince su,
tuz

İçi için:

1 su bardağı dövülmüş ceviz,
2 tatlı kaşığı tarçın,
2 çorba kaşığı toz şeker

Şerbeti için:

5 su bardağı toz şeker,
3,5 su bardağı su,
1-2 damla limon suyu,
kızartmak için sıvıyağ

Öncelikle tatlının şerbetini hazırlayın. Bunun için, 3,5 su bardağı su, 5 su bardağı toz şekeri kaynatın. 1-2damla limon suyunu katıp, soğumaya bırakın. Geniş bir kaptaki 2 su bardağı un, yeterince suyu ve 1 adet yumurtayı karıştırıp yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru oklavayla açın. 1 su bardağı dövülmüş ceviz, 2 tatlı kaşığı tarçın ve 2 çorba kaşığı toz şekeri ayrı bir kaptaki karıştırın. Açtığınız yufkanın üzerine serpin. Oklavayı hamurun kenarına koyup, kıvrarak rulo biçiminde sarın. Daha sonra oklavayı hamurun içinden çıkarın. Hamuru dilim dilim kesin. Kızgın yağda iki yüzünü de kızartın. Önceden hazırladığınız şerbetin içine atıp, şerbetini çekinceye kadar bekletin.

[ML® Karakuş Tatlısı için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 11.10.2020