GÖBEK TATLISI

Nedim Atilla

MALZEMELER:
5 su bardağı un
1 su bardağı un-nişasta karışımı
2 su bardağı sıvıyağ
2 kg toz şeker
750 gram ceviz içi
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:
Un, zeytinyağı, ılık suda eritilmiş tuz ve yeterince su ile kulak memesinden biraz sert bir hamur yoğurup 10 bezeye ayırın. Bezeleri, un-nişasta karışımı yardımıyla 70-75 cm çapında açın. 10-15 dakika dinlendirin. İlk açılan yufkayı hamur tahtasına koyup üzerine dövülmüş ceviz içi serpin. Oklavayla bir ucundan gevşek olarak sarmaya başlayarak rulo yapın. Oklavayı rulonun içersinden çıkartın. Makara büyüklüğünde parçalar kesin. Kesilen parçaları zemini yağlanmış fırın tepsisine dikey olarak yerleştirin. Tepsi dolduktan sonra cevizli ruloların üzerine kaşıkla kızgın sıvıyağ gezdirin. Önceden ısıtılmış fırında 160-180 derecede 15-20 dakika pişirip fırından aldıktan sonra soğumaya bırakın. Toz şekeri, limon suyu ve 7 su bardağı suda yavaş yavaş karıştırarak kaynatın. Kaynar şurubu soğutulmuş tatlının üzerine kepçeyle gezdirerek dökün. Tatlının üzerini büyükçe bir tepsiyle kapatıp şurubunu çekmesi için bekletin. Soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:45691 • adı:Göbek Tatlısı • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:23