



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKUŞ TATLISI

1/2 kg. irmik
2 bardak süt
1 adet yumurta
1/2 kg. ceviz içi
1 bardak şeker
1 adet limon kabuğu rendesi
Yeterince un
Şurup için:
6 bardak şeker
5 bardak su
1/2 adet limonun suyu

Bir gece önceden irmik ılık süt ile ıslatılır. Üzerine yağ ve yumurta eklenerek, yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar üzerine un serpilir. Hazırlanan hamur 8 eşit parçaya bölünür ve üzerine nemli bez örtülerek dinlendirilir. Bezeler tek tek üzerine un serpilerek açılır. Açılan yufkaya dövülmüş ceviz içi ve limon rendesi serpilir. Tekrar oklavaya sarılarak rulo haline getirilir ve baklava dilimi şeklinde kesilir. Diğer taraftan şurup malzemeleri kaynatılarak soğutulur. Kesilen karakuşlar bol yağda kızarıncaya kadar pişirilerek şerbetin içine atılır. El ile bastırılarak şekeri emmesi sağlanır. Bu tatlı yapılırken iki ayrı tava kullanılmalıdır. Her kızartmadan sonra yağ süzülmalıdır.