



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KARAKUŞ TATLISI

250 Gr İrmik
1 Su bardağı Sıcak Süt
Yarım Çay bardağı Sıvı Yağ
1 Çay bardağı Toz Şeker
1 Adet Yumurta
Un
İçi İçin:
2 Su bardağı Ceviz
2 Adet Limon Kabuğu Rendesini
Kızartmak İçin:
Sıvı Yağ
Şerbeti İçin:
1 Dilim Limon
3 Su bardağı Su
4 Su bardağı Toz Şeker

Tatlımıza şerbetini hazırlayarak başlıyoruz. Bir tencereye şekeri, suyu, limonu koyup kaynamaya başladıktan sonra 6-7 dk. tıkırdatıyoruz. İrmiki karıştırma kabına döküyoruz. Üzerine sıcak sütü döküp ağzını kapatarak demlenmeye bırakıyoruz. 10 dk. sonra üzerini açıp karıştırdıktan sonra el dayanabilecek ısıya düştüğünde yumurtayı kırıyoruz. Sıvı yağını, şekeri döküp karıştırdıktan sonra un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzu ikiye bölüp üzerine un serperek merdane yardımıyla elips şeklinde yufka kalınlığında açıyoruz. Üzerine ceviz parçalarını ve limon kabuğu rendesini serpip hamurumuzu oklavaya sarıyoruz. Bitiş yerine elimizle su sürerek hamurun birbirine yapışmasını sağlıyoruz. Bitiş yerini alta getirip oklavayı aradan çekip alıyoruz. Daha sonra hamurun üzerine elimizle hafifçe bastırak iç malzemenin kaynaşmasını sağlıyoruz. Verevine iki parmak boyunda bıçakla dilimlere bölüyoruz. Kalan hamurumuza da aynı işlemi yaptıktan sonra kızgın bol yağda altın sarısı oluncaya kadar kızartıyoruz. Kevgire kızarmış hamurları alıp soğuk şerbetin içine bırakıyoruz. Hamurlarımızı kırmadan bir iki kez dikkatlice karıştırıp şerbetini çektikten sonra servis tabağına çıkartıyoruz. Yağa batırdığımız kevgiri asla şerbete sokmuyoruz. Aksi takdirde kızartma yağına su karışacağından patlamalar ve yanık olayları başımıza gelebilir.



© lezzetler.com tarif no:130838 • adi:Karakuş Tatlısı • gönderen:şanverdi • indirme tarihi:20.09.2024 - 13:08