



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU ÖRGÜ TATLISI

1 su bardağı (200 gr) eritilmiş Bizim Yağ
1 su bardağı Bizim Yağ Ayçiçek
1 su bardağı limon suyu
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı un
1,5 su bardağı iri dövülmüş ceviz
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
2-3 damla limon suyu

Hamur için, öncelikle Bizim Yağ'ı eritiyoruz. Bununla beraber un ve kabartma tozu haricindeki malzemeleri karıştırma kabına alıyoruz ve karıştırıyoruz.

Azar azar un ekleyip, kabartma tozunu ekliyoruz ve yumuşak bir hamur yoğuruyoruz.

Yoğurduğumuz hamurdan cevizden büyük parçalar kopartıyoruz ve videodaki gibi oval açıyoruz.

Açtığınız hamurun kenarlarından bıçakla kesikler atıyoruz. (Ortası bütün kalacak)

Ortaya ceviz koyun ve kesikleri birbirinin üzerine gelecek şekilde örüyoruz. Tüm hamuru bu şekilde hazırlayıp, örgü tatlıları yağlanmış tepsiye yerleştiriyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derecede üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Tatlı pişerken şurubu hazırlıyoruz, bunun için şeker ve suyu tencereye alıp kaynatıyoruz, kıvamı koyulaşınca limon damlatıp bir taşım daha kaynatıp soğumaya bırakıyoruz. İyice kızaran tatlıyı fırından çıkartıp, ilk sıcaklığı geçtikten sonra soğuk şurubu tatlının üzerine gezdirin ve üzerini ayrı bir tepsiyle kapatıp şerbeti iyice çekmesini sağlıyoruz.

Not: Hamurların katlarını birbirinin üzerine gelmeyecek şekilde örün ki ek yerleri açılmasın.