



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA TATLISI

Prof. Dr. Erman Artun

1/2 kg. birinci un

1/2 kg. ikinci un

50 gr. irmik

1 kibrit kutusu büyüklüğünde pak maya

1 kabartma tozu

2 lt. sıvı yağ

Şurubu için:

1 kg. şeker

1/2 kg su

1 çay kaşığı limon suyu

Un, irmik ve kabartma tozu birbirine karıştırılarak havuz yapılır, ortasına pak maya konulup ılık su yardımıyla yumuşak hamur haline getirilir. Uzeri ıslak bir bezle örtülerek 1-2 saat mayasının gelmesi için beklenir. Mayalanan hamur yıldızlı kalıba konularak kızgın yağa halkalar şeklinde dökülür. Önceden hazırlanıp soğutulan şuruba kızaran tatlılar atılarak şurubu emmesi sağlanır. 5-6 dakika sonra şuruptan çıkarılarak servis yapılır.
