



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI KUŞGÖZÜ

3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı pirinç unu
250 gr tereyağı
500 gr ince çekilmiş antepfıstığı
250 gr ceviz içi
Şerbet için:
5 su bardağı tozşeker
3.5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Unu hamur yoğurma kabına alıp kabartma tozu, yoğurt, sıvıyağ ve yumurtayı ilave ederek karıştırın. Suyu azar azar ekleyerek düzgün bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bezle örtüp 30 dakika dinlendirin.

Nişasta ile pirinç ununu bir kapta harmanlayın. Hamurdan eşit büyüklükte 30 beze hazırlayın. Tezgâhı unlayın, her bezenin üzerine nişastalı pirinç unu serpererek 8-10 santim çapında açın.

Yufkaları 10'ar 10'ar üst üste yerleştirip 3 hamur grubu hazırlayın. Her birini önce tabak büyüklüğünde sonra da tepsi büyüklüğünde ve baklava yufkası inceliğinde oklava ile tek tek açın.

Bir yufkanın üzerine eritilmiş yağ gezdirip ikinci yufkayı üzerine kapatın. Üzerine bol fıstık serpip bir yufka kapatın ve tekrar tereyağı gezdirip ikinci yufkayı serin. Aynı işlemi tekrarlayarak 6 kat oluşturun. 2 parmak eninde şeritler halinde kesip sıkıca rulo yaparak yarısına kadar sarıp kesin. Kalan yarısını tekrar rulo yaparak sarın. Hazırladığınız her ruloyu dik olarak yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kalan eritilmiş yağı üzerine gezdirip önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin.

Şerbeti hazırlamak için su ve şekeri bir tencerede kaynatın. Limon suyunu ekleyip ocaktan alın. Tepsiyi fırından alıp şerbeti üzerine gezdirerek dökün. Şerbetini çekince ortalarına yarım ceviz yerleştirip servis yapın.

