



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

APEYEŞEK TATLISI (DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 su bardağı buğday unu
1 çay bardağı irmik
3 çorba kaşığı yoğurt
4 su bardağı toz şeker
125 g tereyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı iç ceviz
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı su

Geniş bir kabın içinde un, irmik, kabartma tozu, eritilmiş tereyağı, yoğurt ve su katılarak kulak memesi kıvamına gelene kadar iyice yoğrulur ve 30 dakika dinlenmeye bırakılır.
Bir su bardağı çekilmiş iç ceviz ve iki adet yumurtanın akı karıştırılarak iç malzeme hazırlanır.
Beş su bardağı su ve dört su bardağı toz şeker derin bir tencerede şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatılır.
Dinlenen hamur merdane yardımıyla ince, kare şeklinde açılır.
Açılan hamurun içine iç malzemesi konularak rulo yapılır ve birer parmak uzunluğunda kesilir.
Kesme işlemi bittiğinde kızgın yağda kızartılır.
Hamurların üzerine daha önce kaynatılan şerbet dökülür.
Ardından servis edilir.

