



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATAYEF (LÜBNAN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı un
1 su bardağı su
1/2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı toz şeker
1 paket instant maya
1 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
İç Dolgusu:
1 su bardağı kaymak veya tuzsuz beyaz peynir
1/2 su bardağı ince çekilmiş ceviz veya fıstık
2 yemek kaşığı şeker
Şerbet İçin:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Unu, suyu, sütü, şekeri, mayayı, kabartma tozunu ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Homojen bir kıvam elde edene kadar çırpın. Hamuru 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

Dinlenen hamurdan bir kepçe alın ve ısıttığınız yapışmaz tavaya küçük yuvarlaklar halinde dökün. Sadece tek yüzünü pişirin, diğer tarafını çiğ bırakın. Pişen hamurları tavadan alın ve üstünü bir bezle örtüp yumuşak kalmasını sağlayın.

Kaymak veya peynirle birlikte ceviz ve şekeri karıştırarak dolgu malzemesini hazırlayın.

Pişen hamurları çiğ kısmı içte kalacak şekilde dolgu malzemesiyle doldurun ve yarım ay şeklinde kapatın.

Şeker ve suyu tencerede kaynatın, limon suyu ekleyin. Şerbet kıvam aldıktan sonra soğumaya bırakın.

Hazırladığınız atayefleri şerbetin içine batırın ya da üzerine şerbet gezdirerek servis yapın.

