



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÜZDÜRÜK TATLISI (KOZAN ADANA)

Kozan Belediyesi

1 yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı süt  
3 yemek kaşığı yoğurt  
1 çay kaşığı karbonat  
Yarım limon suyu  
Alabildiği kadar un  
Nişasta  
ŞERBETİ İÇİN:  
4 su bardağı şeker  
3,5 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Derince bir kaptaki yumurta, yağ, süt, yoğurt karıştırılır. Kaba yavaş yavaş un ilave edilir. Karbonatın üzerine limon sıkılır. Hamur iyice yoğrulur. Yumuşak bir kıvam alır. Üzeri kapatılıp yarım saat bekletilir. Hamur beze halinde olmak üzere bekletilir ki açılması kolay olsun.

İki ölçek nişasta, bir ölçek un orantılı bir şekilde karıştırılıp hamurlar açılabilir kadar açılmaya başlanır. Yufka oklavadayken katlı şekilde üst üste bırakılır. Ortasına cevizler 5'er cm arayla konur. Üzerine oklavada kalan hamur tekrar katlı şekilde bırakılır. Cevizlerin arasından hamurlar bıçakla kesilip parmak yardımıyla büzülüp tatlıya şekil verilir.

Yapılan tatlılar kızdırılmış yağa atılır. Kızaran tatlılar da soğuk şerbetin içine atılır. Böylece servise hazır hale getirilir

