



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜZGÜLÜ PİLELİ TATLI

Ayşe Tüter

1 yumurta
1 kg un
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı eritilmiş margarin
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı karbonat
250 gr dövülmüş ceviz
Üzeri için
250 gr tereyağı
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
3.5 bardak su
Yarım limon suyu

Unu eleyip, ortasını açın. Yumurta, zeytinyağı, margarin, karbonat, sirke ilave ettikten sonra, su ve süt karışımı ile yoğurun. Hamur ele yapışmayacak kıvama geldiğinde, üzerini örtüp bir saat dinlendirin. Limon büyüklüğünde bezelere ayırın ve oklava ile tek tek yufka büyüklüğünde açın. Üzerine ceviz serpin oklavaya sarın ve hafifçe büzdürdükten sonra, oklavayı çekin. Tepsinin ortasına yerleştirin. Diğer hamurlara da aynı işlem yapın. Tepsinin içine bir spiral şeklinde yerleştirin. Tereyağını tavada kızdırın ve üzerine gezdirin. 170 derecede ısıtılmış fırında, kızarana kadar pişirin. Tepsi ılık, şerbet sıcak olmalıdır. Tepsi soğumaya başladığında üzerine şerbet dökün ve üzerini örtün. En az 4 saat beklettikten sonra, istediğiniz şekilde süsleyin ve servis yapın.

Not: Şekerle, suyu 15 dakika kaynatın ve limon suyu ilave ederek ateşten alın.

