



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAKÇAK TATLISI (ÖZBEKİSTAN)

Hamur için:

2 adet yumurta

Yarım çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı şeker

6 yemek kaşığı dolusu un

1 kabartma tozu

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Şerbeti için:

4 yemek kaşığı dolusu bal

3 yemek kaşığı şeker

İçi için:

Yer fıstığı

Yumurtaları ayrı bir kaptaki şeker ve tuzu ilave ederek çırpalım, sonra yumurtaları bir kabın içine alıp, un ve kabartma tozu ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur yoğuralım. Hazır hamuru bir saat dinlendirelim. Dinlendikten sonra hamuru iki parçaya bölelim ve merdane ile 4 mm kalınlığında açalım. Açtığımız hamuru 4 cm genişliğinde şeritlere keselim ve yine uzunlamasına erişte şeklinde keselim, sonra yağı bir tencereye dökelim ve ocağa alıp yüksek ateşte kızdıralım, sonra hamurları kızgın yağda karıştırarak kızartalım ve geniş bir kabın içine alalım. Bir tencereye balı dökelim ve çok kısık ateşte eritemiz ve şekeri ilave edip karıştırarak 2 dakika kaynatalım. Yer fıstığını kızarttığımız hamurlara ilave edip sonra sıcak şerbeti eşit şekilde üzerine döküp karıştıralım, sonra geniş tabağa alalım ve servis yapalım.

