



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇAK ÇAK TATLISI

Hamuru için:

2 adet yumurta

1/3 tatlı kaşığı tuz

3 yemek kaşığı şeker

7 yemek kaşığı un

1 paket kabartma tozu

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Şerbeti için:

1/3 su bardağı bal

4 yemek kaşığı şeker

Kıyılmış ceviz

Çak Çak Tatlısı için öncelikli olarak yumurtaları, şekerini ve tuzu çırpın. Üzerine un ve kabartma tozunu ilave edip yumuşak bir hamur elde etmeniz gerekiyor. Elde ettiğiniz hamuru 30 dakika kadar dinlendirmeye bırakın. Hamurunuz dinlendikten sonra iki bezeye ayırın ve açın. Parmak boyunda şeritler halinde kesin ve yağda kızartın. Kısık ateşte balı ve şekerini eritin. Kızaran hamurların üzerine dökün. Bir kap içerisinde hamurları porsiyonlara bölün ve üzerine ceviz serpip servis edebilirsiniz.

