



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇAKÇAK TATLISI (ÖZBEKİSTAN)

- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 çay bardağı siyah kuru üzüm
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 3 çorba kaşığı bal

Su ve yumurta karıştırılır. Üzerine tuz ve sert kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda, oklavayla yarım santim kalınlığında açılır. Önce 2 parmak eninde şeritler kesilir, sonra şeritler üst üste konur ve erişte keser gibi kesilir. Hamur parçaları kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Bir tababağa konur, üzümle karıştırılır. Üzerine bal gezdirilir. 1 saat sonra servise sunulur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.10.2022