



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARKIFELEK TATLISI

125 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı irmik
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı sirke
3,5-4 su bardağı un
İçi için:
4 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
2 yemek kaşığı Hindistan cevizi
1 çay kaşığı tarçın
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su

Un hariç hamur malzemelerini derin bir kaseye listedeki sırayla ekleyin.
Unu da azar azar ekleyerek yoğurun ve yumuşak bir hamur elde edin.
Hamurdan ufak mandalina büyüklüğünde bir parça koparıp ayrı bir kaseye alın.
Üzerine dövülmüş ceviz, Hindistan cevizi ve tarçın ekleyin.
Hepsini yeniden güzelce yoğurup iç harcını hazırlayın.
Bu harçtan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
Sade hamurdan da ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde açın.
Ortasına bir tane cevizli top koyup kapatın ve elinizde yuvarlayın.
Üzerine bir kapak ya da bardak ağzıyla ufak aralıklarla dilimler yapın.
Ortalarını parmağınızla bastırarak çukurlaştırın.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tatlıyı fırına verin.
Tatlı pişerken su ve şekeri tencerede karıştırıp kaynatın.
Fırından çıkan tatlıya birkaç dakika sonra sıcak şerbeti dökün.
Tatlı şerbeti çekince servis edebilirsiniz.