



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENDERE TATLISI (UŞAK)

4 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
250 gram ceviz içi
1 su bardağı nişasta
250 gram tereyağı
Aldığı kadar su
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Unu derin bir kaseye alıp ortasını havuz gibi açın.

Yumurtaları ve tuzu ilave edin.

Azar azar su ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru üzerini nemli bir bezle örtüp 20 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın.

Bezeleri oklavayla incecik açın.

Ortalarına dövülmüş ceviz serpip oklavayla sarın.

İki tarafından büzerek ortada toplayın ve oklavadan çıkarın.

2-3 parmak genişliğinde kesip fırın tepsisine yerleştirin.

Tereyağını kızdırıp tatlıların üzerine dökün.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın ve tatlıları fırına verin.

Tatlılar pişerken şeker ve suyu bir tencerede bir araya getirip kaynatın.

Kıvamı koyulaşmaya başladığında içine limon suyunu ekleyin.

Kızaran tatlıları fırından çıkarıp üzerine sıcak şerbeti dökün.

Tatlılar şerbeti çekince servis edebilirsiniz.

