



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET KÜNKÜ (BURSA)

Milli Eğitim Bakanlığı

3 yumurta
3 yumurta kabuğunu dolduracak miktarda küllü su
Bir tutam tuz
Alabildiği kadar un
Sıvı yağ
Şerbeti İçin:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu
Süslemek için:
Kaymak
Ceviz

Yumurtaların birinin kabuğu delinerek içi tencereye akıtılır (Bu kabuk küllü su için ölçü kabı olarak kullanılır.). Diğer yumurtalar yoğurma kabına kırılır. Üzerine yumurtadan kapla ölçülen 3 ölçü küllü su konulur, çok az tuz ile karıştırılır. Aldığı kadar un ilavesi ile yumuşak kıvamlı bir hamur hazırlanır. Şerbet malzemesi ile koyu kıvamlı şerbeti hazırlanır. Hamurdan 6 beze hazırlanır. Hamur bezeleri ince olarak açılır, 3 parmak genişliğinde uzun şeritler halinde kesilir. Kızartma tavasında sıvı yağ kızdırılır. Hamur şeridinin ucuna çatal batırılır, yağın içinde bir taraftan sararak pişirilir. Pişen hamurlar önceden soğuk koyu kıvamlı hazırlanmış şerbetin içine atılır. Şerbette 10 dakika bekletilerek servis tabağına alınır. Kaymak ve cevizle süslenerek servis edilir.

