



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET KÜNKÜ (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Yumurta
Alabildiği kadar un
Karbonat
Küllü su
Ceviz içi
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
5 bardak su
500 gr. Toz şeker

Unun ortası açılarak yumurtalar kırılır, karbonatı eklenir. Hamur kıvamına getirmek için normal su yerine bir tuta kül ile karıştırılmış küllü su bir bardağa doldurularak bekletilir. Külün dibe çökmesi beklenir ve sadece bardaktaki su malzemelerin üzerine dökülür . Hamur yumuşak kıvama gelinceye kadar yoğrulur ve ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlanır. Bu bezeler yufka büyüklüğünde açılır ve daha sonra kalın ve uzun şeritler halinde kesilir . Uzun şeritler halinde kesilen ince hamurlar çatala sarılarak şekil verilir kızgın yağın içinde kızartılır. Bu arada şerbeti hazırlanır 5 bardak suya katılan 500 gr toz şeker bir süre birlikte kaynatılarak revak kıvamına gelince ocaktan indirilir soğumaya bırakılır. Kızarmış hamurlar iyice soğumadan üzerine ılık şerbet dökülür Şerbeti çeken tatlının üzerine ceviz dökülerek servis yapılır. Arzuya göre kaymakla da servis yapılabilir .

