



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKES TATLISI

3 su bardağı un
2 yemek kaşığı yogurt
1 çay bardağı irmik
20 gr yaş maya
2 adet yumurta
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar su
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 çay bardağı hindistancevizi
1 çay bardağı toz antep fıstığı
1,5 su bardağı pudra şekeri
7 adet yumurtanın akı
2 kg toz şeker
1 lt su
Yarım limon suyu

Öncelikle tüm iç malzemeyi iyice karıştırıp, bir kenara alın. Şerbeti için tozşeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ekleyip, iki taşım daha kaynatın ve soğumaya bırakın. Hamur için unu tezgahın üzerine eleyin ve ortasını havuz şeklinde açın. Ortasına sanayagını, yogurt, irmik, maya, yumurta, rendelenmiş portakal kabuğu ve tuz ekleyin. Un hariç bütün malzemeyi karıştırın. Daha sonra kenarlardaki unu ortaya alın ve su ilavesiyle birlikte kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üstünü nemli bir bezle örterek 15 dakika dinlendirin. Merdane yardımıyla hamuru 3 mm kalınlığında açın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Hazırladığınız iç harçtan 1 parmak kalınlığında uzun şeritler yapın. 1 adet şeridi, açılmış hamurun kenarına koyup, rulo yapın ve kesin. İç harç ve hamur bitene kadar işleme devam edin. İç harçlı uzun hamurları baş parmak uzunluğunda kesin. Çok kızgın olmayan yağda önlü arkalı kızartın. Bir kevgir yardımıyla tatlıları yağdan alın ve soğuk şerbetin içine atın. 15 dakika şerbette beklettikten sonra servis tabağına alın. Antepfıstığı ile süsleyip, servis yapın.

