



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÇERKEZ TATLISI

Şerbeti için:

3 bardak su

3 bardak toz şeker

1 adet limonun suyu

hamuru için:

4 adet yumurta sarısı

500 gr un

150 gr pudra şekeri

150 gr yoğurt

1 tatlı kaşığı toz maya

harcı için:

3 adet yumurtanın akı

250 gr toz ceviz

250 gr pudra şekeri

kızartmak için sıvıyağ

Şeker ve suyu bir tencerede kaynatın, ocaktan almaya yakın limon suyunu ekleyin. Koyu bir şerbet olunca ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Mayayı ılık şekerli suda eritin. Hamur malzemeleriyle beraber yoğurun. Yumruk iriliğinde bezelere ayırın. Üzerine nemli bir bez kapatıp 30 dakika bekletin. Sonra bezeleri ince yufkalar halinde açın. İç malzemesi için pudra şekeri, ceviz ve yumurta aklarını karıştırıp hamur yapın. Açtığınız yufkaların içine paylaşın. İnce rulolar yapın. Küçük küçük kesin. Kızgın yağa atın. Her tarafı kızarıncaya şuruba atın ve çıkarınca servis yapın.

[ML® Çerkez Tatlısı için tıklayın](#)

---