



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ BÜZME TATLISI (BİLECİK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1.5 kg. un  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 tutam tuz  
1 kg. ceviz içi  
1 su bardağı susam  
50 gr. Hindistancevizi  
6 su bardağı toz şeker (Ravak için)  
5 su bardağı su (Ravak için)  
400 gr. Nişasta

Bir kaba iki yumurta kırılır ve 1 su bardağı süt, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 kaşık sirke, 1 kaşık toz şeker ile 1 kg. un ilave edilerek karıştırılır ve hamur elde edilir. Hamur iyice yoğrulur ve yumurta büyüklüğünde parçalara bölünerek bir sini üzerine oklava ile bu parçalar yufka gibi açılır. Hamurlar açılırken hamura kıvamını tutturabilmek için yeterli miktarda nişasta serpilir. Hamurların açılma işleminden sonra her bir parçaya çekilmiş ceviz içleri serpilir. Hamur tekrar oklavayla özenle sarılır. Sarılan hamur oklavada iken büzdürülür ve oklava içinden çıkartılır. Büzölmüş parçalar isteğe göre kesilerek yine istenilen şekilde yağlı tepsiye dizilir. Tepsiye yerleştirme işlemi tamamlanınca üzerine 250 gr. margarin ateşte eritilerek dökülür. Daha önceden kızdırılmış fırına sürülerek pembeleşinceye kadar pişirilerek kızarması sağlanır. Kızarma işlemi sonunda tepsi fırından çıkarılır. Üzerine dökmek için 6 su bardağı şekerle 5 su bardağı su ateşte ravak şeklini alıncaya kadar kaynatılır. Ateşten alınan ravak 15 dakika bekletildikten sonra tepsinin üzerine dökülür ve soğumaya bırakılır. Diğer bir taraftan da 1 su bardağı susam ezilerek ateşte kavrulur. Kavrulmuş susam tepsinin üzerine yayılır. En son olarak da 50 gr. Hindistan cevizi ile üzerine süsleme yapılır.



---

© lezzetler.com tarif no:116065 • adı:Cevizli Büzme Tatlısı (Bilecik) • gönderen:aşı • indirme tarihi:07.04.2025 - 04:11