



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇERKEZ TATLISI

Yarım kg un
8 çorba kaşığı irmik
1 çorba kaşığı yaş maya
2 adet yumurta
125 gram margarin
1,5 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı tozşeker
İçine:
3 su bardağı dövülmüş ceviz
4 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
Şerbeti için:
1,5 kg tozşeker
1 litre su
yarım limonun suyu
Kızartmak için:
Sıvıyağ.
Üzerine:
Dövülmüş antepfıstığı

Yarım kilo un, 8 çorba kaşığı irmik, 1 çorba kaşığı yaş maya, 2 adet yumurta, 125 gram margarin, bir buçuk çorba kaşığı yoğurt ve 2 çorba kaşığı tozşekeri geniş bir kapta karıştırın. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Başka bir kapta 3 su bardağı dövülmüş cevizi, 4 çorba kaşığı unu ve 1 adet yumurtayı karıştırın. İyice yoğurun. İlk yoğurduğunuz irmikli hamuru 3 adet yufka kalınlığında açın. Cevizli hamuru ise elinizde parmak kalınlığında olacak şekilde yuvarlayın. Bu hamuru irmikli yufkanın içine yerleştirin. İrmikli yufkanın ucundan tutarak sigara böreği şeklinde sarın. İsteddiğiniz büyüklükte parçalar kesin. Kızgın sıvıyağda pembeleşene dek kızartın. Şerbet için bir buçuk kg şekeri ve 1 litre suyu kaynatın. Ateşten indirmeye yakın yarım limonun suyunu ilave edin. Soğuttuğunuz şerbetin içine kızarttığınız hamurları atın. Yarım saat şerbetin içinde bekletin. Sonra geniş bir tepsiye dizin. Üzerine dövülmüş antepfıstığı serpin, servis yapın.

[ML® Çerkez Çöreği için tıklayın](#)