CEVİZLİ ENDÜLÜS TATLISI

Kullanılacak malzeme:
300 gram un,
250 gram bal,
1 limon kabuğu
1 tatlı kaşığı anason tohumu,
1 bardak dövülmüş ceviz içi veya fındık içi,
yeteri kadar zeytinyağı,
1 çorba kaşığı toz tarçın.

Yapımı: Kuvvetli bir ateşin üstüne oturtulmuş bir tavaya 1/10 litre zeytinyağıyle limonun kabuğunu koymalı. Tavadaki limon kabuğu kavrulunca bunu bir kevgirle çıkarmalı ve zeytinyağına anason tohumlarını serpiştirmeli ve tavayı ateşten almalı. Tavadaki zeytinyağını porselen bir kâseye boşaltmalı. Bunun üstüne azar azar 250 gram unu katmalı. Karıştırmaya ara vermeksizin bu hamuru mermere koyup iyice yoğurmalı. Hamur, kıvamını bulunca unlanmış mermerin ortasına almalı. Hamuru da unlayıp merdaneyle açarak inceltmeli. Hamur tabakası bir-iki milimetre inceliğinde bir yufka durumuna gelince bunu, her yanı dörder santim uzunluğunda kare biçimindeki parçalara kesmeli. Hamur tabakası küçük parçalara bölündükten sonra olduğu gibi bırakılmalı ve bu biçimde yarım saat kadar dinlendirmeli.
Dövülmüş ceviz içini tarçınla iyice harmanladıktan sonra bu karışımdan birer tutam alarak hamur parçalarının tam ortasına yerleştirmeli. Sonra ceviz içleri ortada kalacak biçimde her hamur parçasını İkiye katlamalı ve uçlarını ıslatarak bir-leştirmeli. Bir derin kaba bol zeytinyağı koyup bunu kızdırmalı. Yağ kızınca cevizleri bunun içine atmalı, kızaranları kevgirle süzerek tavadan çıkarıp bir kaba koymalı.
Yarım bardak suyla birlikte çok hafif bir ateşte ısıtılan balık bir-iki dakika kaynattıktan sonra cevizlerin üstüne boşaltmalı. Hamur şerbeti çekince servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:13202 • adı:CEVİZLİ ENDÜLÜS TATLISI • gönderen:rıza • indirme tarihi:30.04.2024 - 23:13