



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇİÇEK TATLISI

### MALZEMELER;

1 şişe meyveli gazoz  
Kibrit kutusu kadar yaş maya  
3 çorba kaşığı sıvı yağ  
2 tane yumurta  
Bir kase çekilmiş ceviz  
Tarçın ve hindistancevizi  
Aldığı kadar un  
ŞERBETİ İÇİN;  
3 su bardağı su  
3,5 su bardağı şeker  
yarım limonun suyu

### YAPILIŞI;

Öncelikle şerbeti yapın ve soğutun.

Yoğurma kabına mayayı koyun.Üzerine gazozu dökün.Mayanın kabarmasını bekleyin. Maya kabarıncaya yumurtaları içine kırın.Aldığı kadar un ilave edin.Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapın. Biraz dinlendirin. Hamuru 12 eşit parçaya bölün.Bezeleri yufka gibi açarak,içini sıvı yağ ile yağlayın. Ceviz ve tarçın serpin. Yufkaları rulo şeklinde sarın.İki parmak eninde kesin.Yassı olarak yağlı tepsiye sıralayın. Altı üstü kızarıncaya çıkarın ve soğuk şerbeti dökün.Hindistanceviziyle süsleyin.

---