



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK TATLISI

250 Gr Sana Hamurışı

1 Aldığı kadar un

2 Adet yumurta

1 Paket kabartma tozu

2 Çorba Kaşığı sıvıyağ

2 Çorba Kaşığı yoğurt

0,5 Kahve Fincanı sirke

Şerbet İçin:

2 su bardağı şeker

1.5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Şeker ve suyu kaynatın, inmesine yakın limonun suyunu ekleyip, soğutun. Yumurta, sıvıyağ, yoğurt, sirke ve kabartma tozunu bir kaba alın. Azar azar un ilavesi ile yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur yapın. 15 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler ayırın. Nişasta serpererek yemek tabağı büyüklüğünde açın. Ortasından büzerek fiyonk şekli verin. Diğer kenarını da büzerek ortada birleştirip, çiçek şekli verin. Bohça gibi bir kenarını ortasına kapatıp, ortaya bir kaşık dövülmüş ceviz koyup, diğer uçları çapraz olarak üst üste getirin. Yağlanmış tepsiye ek yerleri alta gelecek şekilde dizin. Tereyağını eritip üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. 6 Soğuttuğunuz şerbeti tatlının üzerine gezdirin. Dövülmüş fındık, fıstık veya hindistancevizi serpip servis yapın.