



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK TATLISI

250 gram margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
2 tane yumurta
1,5 yemek kaşığı yoğurt
1,5 tatlı kaşığı elma sirkesi
1 paket kabartma tozu
4 su bardağı un
5 su bardağı şeker
5 su bardağı su
5-6 damla limon suyu
1 su bardağı irice çekilmiş ceviz

Şeker ve suyu katıp, bir taşım kaynattıktan sonra, limon damlatıyoruz ve bir iki fokurdatıp indiriyoruz. Hamuru için un hariç, bütün malzemeleri bir kaptan birleştiriyoruz. Azar azar unu ilave edip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz.

Bu hamuru resimdeki gibi iki parçaya ayırıyoruz. Çiçek kalıbımızla, (ya da yıldızlı kaplı siz nasıl isterseniz) hamuru kesiyoruz. Kestiğimiz parçaların içine bir de küçük bir kapak yardımıyla tam ortasından bir yuvarlak daha kesiyoruz. (Marmelatlı kurabiyede olduğu gibi)

Bir bütün bir de ortasından yuvarlak delik açılmış ikinci parçayı, yumurta akı yardımıyla yapıştırıyoruz.

Şeklini verdiğimiz çiçeği tepsiye yerleştiriyoruz. (yağlamaya gerek yok zaten içinde yağ var)

Üzerine yumurta sarısı sürüyoruz, en son ceviz ile ortasını dolduruyoruz ve 200 dereceli fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

Tepsiyedeki çiçekleri başka bir kaba alarak (şerbetleyeceğimiz tepsiye) üzerine ılık şerbet döküyoruz. Hem hamurlar hem de şerbet ılık olmalı. Hamurlar ılık olmalı çünkü içinde margarin olduğu için donmadan şerbetini alması gerekiyor.

