



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUDOVA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

- 3 Yumurtanın sarısı
- 250 gr tereyağı ( ya da bir paket margarin )
- Bir fiske tuz
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- 1 Su bardağı kırıklı ceviz içi
- 1 Su bardağı kırıklı badem içi
- 2 Yemek kaşığı hindistancevizi
- 1 Tatlı kaşığı tarçın
- 3 Su bardağı şeker
- 2,5 Su bardağı su
- Yarım limon suyu ( Şerbeti için )
- 1 Yumurta sarısı hindistancevizi ( Üzeri için )

Unun ortasını havuz yaparak, 3 yumurta sarısını, ısıtılıp soğutulmuş tereyağı, bir fiske tuz ve 1 paket kabartma tozunu ekleyin. Unu ortasındaki malzemeye hafifçe yedirerek orta sertlikte bir hamur yoğurun. Hamurunun dinlenmeye alırken, şerbetinizi hazırlamaya geçin.Şeker ve suyu hafif ağdalanana kadar kaynatıp, ocaktan alırken limon suyunu ekleyin. Şerbeti kenarda soğumaya alın.Kırıklı ceviz içi, badem içi, hindistan cevizi ve tarçını homojen bir şekilde karıştırın. Ceviz büyüklüğünde koparttığınız hamurları avuç içinde yassılaştırın.Hamurlarınızın orta yerine iç harcından koyup iki ucunu kapatın.Parmaklarınızla hafifçe sıkıp hamuru toparlayın. Yağlanmış tepsiye dizerken iç harcı hamurunuzu hafifçe yassılaştırın. Arzuya göre bir çatal ile çizikler atarak desen verin. Üzerine yumurta sarısı sürün. 180 derece fırında pişirin.İlk sıcaklığı çıkan tatlınızın üzerine soğuk şerbeti yedirin. Şerbetini içen tatlınızı hindistancevizi ile süsleyip servise alın.

