



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FENİKE TATLISI (SURIYE)

1 tatlı kaşığı tereyağı
500 gr (4 su bardağı) un
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
1 çay kaşığı tarçın
1/2 limonun kabuğu (rendelenmiş)
1/2 limonun suyu
1 çay kaşığı yenibahar
200 gr (1 su bardağı) rafine yağ
1 büyük portakalın suyu
2 çorba kaşığı susam
1 tatlı kaşığı tarçın
Şurubu:
1+1/4 su bardağı süzme bal
1/2 su bardağından biraz fazla su
1/2 limonun suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200 °C) getirip ısıtınız.

Yağlı kağıdı 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayıp bir kenara bırakınız. Unu büyük boy bir kaseye eleyiniz. Şekeri, tarçını, limon kabuğu rendesini ve yenibaharı ekleyip bir kenara bırakınız. Orta boy bir tencerede rafine yağı orta ateşte ısıtınız. Tencereyi ateşten alıp, portakal suyunu ve limon suyunu ekleyiniz.

Unun ortasını açınız. Yağlı karışımı unun içine yavaş yavaş ekleyip ellerinizle yada bir spatula ile hamur olana kadar karıştırdıktan sonra hafifçe yoğurunuz.

Hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp toplar yapınız. Topları yağlı kağıdın üstüne diziniz. Sonra fırına koyup 25-30 dakika, altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz.

Bu arada şurubu hazırlayınız. Orta boy bir tencerede bal, su ve limon suyunu harlı ateşte kaynatınız. Ateşi orta sıcaklığa getirip 5 dakika daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten alınız.

Yağlı kağıdı fırından alınız. Bir spatula ile kekleri çıkarıp şurubun içine atınız. Tencereyi ateşe koyup kekleri 2 dakika hafif ateşte kaynatınız.

Sonra bir delikli kepeçe ile küçük keklerin hepsini tencereden alınız. Şurubunun süzülmesi için alüminyum kağıt üstüne diziniz.

Keklerin üstüne susam ve tarçın serpip, iyice soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Fenike tatlısı Ortadoğu Hıristiyanları tarafından Noel'de yapılır. Birkaç gün hava almayacak biçimde kapatılmış kaplarda saklanabilir.