



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BADEMLİ KREP TATLISI

5 su bardağı su su
4 su bardağı toz şeker
Hamuru için:
4 su bardağı un un
Yarım çay kaşığı tuz tuz
Aldığı kadar ılık su
İç harcı için:
Yarım kg kaymak yağı
3 yemek kaşığı tarçın
1 su bardağı ince çekilmiş badem
5 yemek kaşığı sana kase

Şerbet için; su ve şekeri 20 dakika kaynatın. Soğumaya bırakın.
Bir kaptan un ve tuzu karıştırın. Azar azar ılık su ekleyin ve yumuşak kıvamda bir hamur elde edinceye kadar çırpın. Hamuru 30 dakika dinlendirin.
Bir tavada yağı ısıtıp hamurdan birer kepçe alarak tek tek incecik pişirin.
Hamur kesme aletiyle her bir kerbi ikiye bölün ve ikisinin de üzerine kaymak yağı sürün. Üzerine badem ve tarçın serpin. Her iki parçayı da rulo sarıp bükün.
Yağladığınız yuvarlak tepsiye ortadan başlayarak gül şeklinde yerleştirin.
Kalan kaymak yağını üzerine sürün ve 180 derece fırında 20 dakika pişirin.
Fırından çıkarın ve kepçeyle şerbeti üzerine azar azar dökün. Soğuk servis yapın.

