



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMEYLI (ÇANKIRI)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 kg un
2 kg buğday nişastası
1,5 kg tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 kg süt
3 yumurta
250 gr yoğurt
1 tane limon
250 gr ceviz içi
1 yemek kaşığı sirke
Şerbeti için;
10 su bardağı şeker
11 su bardağı su
1 limon suyu. (Bu ölçüler 2 fırın tepsisi içindir.)

1. Un, süt, yumurta, yoğurt, tuz, 1 yemek kaşığı yağ ve sirke kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur.
2. Hamur 50 paziye bölünür. Çay tabağı büyüklüğünde ebesi açılır. Yarım saat hamur dinlendirilir.
3. Paziler nişastayla açıldıktan sonra herbiri teker teker kurutulur.
4. Sonra üst üste dizilir. 45 nci paziden sonra ceviz serpilir.
5. Açma işlemi bitince hamur 3-4 parmak genişliğinde kareler şeklinde kesilir ve üçgen şeklinde katlanarak tepsiye dizilir.
6. Yağ eritilir ve üzerine sıcakken dökülür.
7. Sonra orta sıcaklıktaki fırında 1 saat civarında pişirilir.
8. Su ile şeker kaynatılarak şerbeti hazırlanır. İçine yarım limon sıkılır ve biraz daha kaynatılır.
9. Tatlı ılıkken şerbeti ılık olarak dökülür.

Not: Bu tatlı Dini Bayramların ve Ramazan iftarlarının ve kalabalık davetlerin gözde tatlısıdır.

