



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURSUZ TATLISI (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

1 yumurta
Süt
Un
Nişasta
Su
Ceviz
Yağ
Şeker
Limon

Yumurta, süt ve un karıştırılarak tatlı hamuru yumuşaklığında hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur biraz dinlendirildikten sonra ufak parçalar bölünür. Bir miktar un ve nişasta birbirine karıştırılır ve bu karışım ile yufkalar açılır. Açılan yufkaların her iki tarafı da sacda hafif kızarana dek pişirilir ve ayrı bir tepsinin içine su konur. Başka bir tepsi ise yağlanır. Yufkalar su dolu tepsiye batırılıp çıkarılarak yağlanmış tepsiye üst üste döşenir. Yalnız her yufkanın arası sıvıyağ ile yağlanmalı ve kırık ceviz serpilmelidir. İşlem bittikten sonra üzeri yağlanıp börek şeklinde kesilerek fırına verilir. O arada tatlı şerbeti hazırlanır. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti yedirilerek dökülür. Yalnız burada dikkat edilecek husus birinin sıcak, birinin soğuk olmasıdır.

