



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMLEYTÜTET (KARATAŞ ADANA)

Duygu Özcan

Yarım kg un

Alabildiği kadar su

Yarım çay kaşığı tuz

Şerbet için:

2 litre su

1 su bardağı pekmez

1 su bardağı dövülmüş ceviz

Un, tuz ve alabildiği kadar su ile iyice yoğrulur.(biraz sert olmalı)

Açılan yufka önce şeritler halinde kesilir, daha sonra bu şeritler minik kare şeklinde kesilir.

Daha sonra 2 litre su kaynatılır ve pekmez içerisine eklenir ve bir süre bu şekilde kaynatılır.

Kare kare kesilen hamurlar kaynayan pekmezli su içerisine eklenir ve 10-15 dakika daha kaynatılıp içerisine dövülmüş cevizler eklenir.

Küçük kâselere alınıp soğumaya bırakılır ve üzerini süslemek için dövülmüş ceviz konur.

