



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMMÜLEYTÜT (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

(Aralık ayının 3. haftasında yapılan yemeklerden biridir)

Tuz ve 150 gr un karıştırılarak yoğrulur. Hamurun kıvamı sert olmalıdır. Yoğrulan hamur yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Daha sonra el yardımıyla ip şeklinde yuvarlandıktan sonra nohut büyüklüğünde kesilir. Üzerine un serpilerek birbirine yapışması önlenir. Dövülen şeker ve ceviz 3 lt su içinde haşlanır. Üzerine 1 çay kaşığı baharat eklendikten sonra 15 dk kaynatılır. Hamurun üzerindeki un elendikten sonra kaynayan suya bırakılır. 10 dk kaynadıktan sonra ateşten alınır ve soğumaya başlar. Tamamen soğuduktan sonra servis yapılır.