



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADIN GÖBEĞİ TATLISI (MANİSA)

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

5 su bardağı un
1 su bardağı un-nişasta karışımı
2 su bardağı sıvı yağ
2 kg toz şeker
750 gr ceviz içi
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz

Un, zeytinyağı, ılık suda eritilmiş tuz ve yeterince su ile kulak memesinden biraz sert bir hamur yoğrulup 10 bezeye ayrılır. Bezeler, un nişasta karışımı yardımıyla 70-75 cm çapında açılır, serilip 10-15 dakika dinlendirilir. İlk açılan yufka hamur tahtasına koyularak üzerine dövülmüş ceviz içi serpilir, oklavayla bir ucundan gevşek olarak sarılmaya başlanıp rulo yapılır. Oklava rulonun içerisinden çıkartılır, makara büyüklüğünde kesilen parçalar zemini yağlanmış fırın tepsisine dikey olarak yerleştirilir. Tepsi dolduktan sonra cevizli ruloların üzerine kaşıkla gezdirilerek kızdırılmış yağ dökülür. Önceden ısıtılmış fırında 160-180 derece ısıda 15-20 dakika pişirilir ve fırından alınıp soğumaya bırakılır. Toz şeker 7 su bardağı suda karıştırarak kaynatılır. Kaynar şurup soğutulmuş tatlının üzerine kepçeyle gezdirilerek dökülür. Tatlının üzeri büyük bir tepsiyle kapatılıp şurubunu çekmesi için bekletilir. Soğuk servis yapılır.



Fotoğraf "pastörize" tarafından gönderildi. 25.01.2021