



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKUŞ TATLISI (ADANA)

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

Hamuru için:
4 su bardağı un
4 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta
2 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı sıvı yağ
İçi için:
1 su bardağı ceviz
Tarçın
Toz şeker
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Limon

Un geniş bir kaba alınır malzemeler eklenerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Hamur üzeri örtülerek 45 dakika kadar dinlendirilir. Hamur iki beze ayrılır. Her bir beze incecik açılır (hamurun daha ince olması için yoğururken içine nişasta koyulabilir).İnce açılan hamur ucundan iki kat katlanır arasına cevizli harç konulur. Kalan hamur üzerine katlanır, ince uzun bir hamur elde edilir. Hamur dörder parmak büyüklükte boğumlara ayrılıp kesilir. Kesilen parçalar kızgın yağda kızartılır ve önceden hazırlanıp soğutulan şerbetin içine atılıp çıkartılır. Tatlılar isteğe göre üzerine ceviz gezdirilerek servis yapılır.

