KARAKUŞ TATLISI (ADANA)

4 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay bardağı yoğurt
3 yemek kaşığı nişasta
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1,5 su bardağı kırık ceviz
Sıvı yağ
Şerbeti için:
3,5 su bardağı su
3 su bardağı şeker
Yarım limonun suyu

Şerbetini hazırlamakla başlayın. Şeker ve suyu derin bir tencerede kaynatın.
Tencere kaynamaya başladıktan sonra limon suyunu ilave edin ve 20 dakika daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın.
Şerbetin soğuması için tencereyi dinlenmeye bırakın.
Hamuru için yumurta, yoğurt, su, zeytinyağı, sirke, tuz, kabartma tozu ve unu derin bir kapta güzelce karıştırın.
Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun.
Güzelce yoğurduğunuz hamuru 6 eşit bezeye ayırın.
Bezeleri 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.
Bezelerin her yerine nişasta serpin ve hamurları açabildiğiniz kadar ince açın.
Açtığınız hamuru oklava yardımıyla 5 parmak genişliğinde katlayın.
Katlama işlemine devam ettikçe hamurunuz akordiyon şekline benzeyecek.
Hamuru yarısına kadar katlayınca hamur aralarına ceviz dizip kalan yufkayı da cevizin üzerine aynı şekilde katlamaya devam edin.
Cevizler arasında kalan boşlukları iki parmağınızla bir şeker paketi yapıyor gibi sıkıştırın.
Hamuru sıkıştırdığınız yerlerden kesin ve açılmaması için yanlarından tekrar sıkıştırarak minik minik paketler haline getirin.
Bu işlemi bütün hamur bezeleri için tekrarlayın.
Hazırladığınız tatlıları kızartmak için sıvı yağı bir tavada kızdırın.
Tatlılarınızı kızgın yağa atın ve ocağın altını kısın.
Her iki tarafı da güzelce kızaran tatlıları önceden hazırladığınız soğuk şerbetin içine atın.
Her yerini güzelce şerbete buladığınız tatlılar hemen servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:147638 • adı:Karakuş Tatlısı (Adana) • gönderen:ahmet dayı • indirme tarihi:04.05.2024 - 15:55