



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKUŞ TATLISI (SARI BURMA) (ADANA)

Fatma Arslantaş

Yarım kilo irmik
2 su bardağı ılık su
3 su bardağı un
1 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
İçi İçin:
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
Kızartmak için:
Yarım litre sıvı yağ
Şerbeti İçin:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
2 damla limon suyu

Tatlı yapılmadan bir gün önce yarım kilo irmik iki bardak ılık süt ile ıslatılır.

Diğer gün un, bir tane yumurta, bir bardak sıvı yağ yoğurulur.

Hamur büyük şekillerde bezelenir üzerine nemli bez konulur dinlenmeye bırakılır.

Yarım saat bekletilir.

Daha sonra içi hazırlanır. Bir bardak şeker, dövülmüş ceviz içi rendelenmiş limon kabuğu karıştırılır.

Dinlenen hamurlar yufka ekmekten daha ince baklava yufkası inceliğinde açılır içine harcı koyulur yufka o, bir bardak irmik oklavaya sarılır parmak büyüklüğünde kesilir.

Daha sonra ısınmış bol yağda iyice kızartılır çıkarılınca direk tatlı şerbetine atılır, şerbetini tam çekince çıkarılır tepsiye konulur.