



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KARAKUŞ TATLISI (ADANA)

Ceyhan Belediyesi

1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı su
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı sirke
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
5 su bardağı un
Şerbeti için:
3,5 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
1/2 adet limon
Kızartmak için:
1/2 su bardağı sıvı yağ
Açmak için:
3 yemek kaşığı nişasta

Şerbetinizi hazırlayarak işe başlayın. Şerbet için gerekli olan su ve toz şekeri bir tencereye alın, içerisine yarım limonun suyunu sıkın ve kabuğuyla birlikte limonu da içine atın. Ocağın altını açın ve şeker eriyene dek karıştırın. Kaynamaya başladıktan sonra yaklaşık 15 dakika kaynatmanız yeterli olacaktır. Şerbetiniz hazır, limonun kabuğunu içinden çıkartın ve soğumaya bırakın.

Hamuru için: Hamur için gerekli tüm malzemeleri bir yoğurma kabında karıştırın ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene dek yoğurun. Un az gelirse bir miktar daha ilave edebilirsiniz.

Hamuru yoğurduktan sonra hamuru 6 eşit parçaya ayırıp yuvarlayın ve bu bezelerin üstünü nemli bir bezle örtterek yaklaşık 15 dakika dinlenmeye bırakın.

İç harcı hazırlamak için: Ceviz içini, tarçını ve toz şekeri bir kabin içerisinde karıştırın. İç harcınız hazır.

Hamur dinlendikten sonra, hamuru açacağınız zemine bolca nişasta serpin.

Bezelerden birini alın ve üstüne de nişasta serperek, açabildiğiniz kadar ince bir hamur açın. Bezelerden birini alın ve üstüne de nişasta serperek, açabildiğiniz kadar ince bir hamur açın.

Bezeyi bu şekilde açtıktan sonra, açtığınız yufkanın yarısına kadar kısmını, yaklaşık 3 parmak genişliğinde olacak şekilde akordiyon şeklinde katlayın.

Katladığınız bu kısma yan yana, öbek öbek hazırladığınız iç harçtan, aralarında 2 parmak kadar mesafe bırakarak koyun.

Yufkanın katlamadığınız diğer yarısını da akordeon şeklinde olacak şekilde, öbek öbek koyduğunuz iç harcın üzerine kapatın ve üstüne hafifçe bastırın.

Öbeklerin yanlarından hamuru büzüştürerek parmağınızla bir şeker paketi yapıyormuşçasına sıkıştırın.

Sıkıştırdığınız yerlerden öbekleri kesin ve açılmaması için yanlarından tekrar sıkıştırarak minik minik şeker paketleri şeklinde tatlinizi şekillendirin.

Bu şekilde tüm hamuru hazırlayın.

Hazırladığınız tatlıları, bolca yağ koyup, iyice kızdırdığınız bir kızartma tavasına alın ve hamurları içine atın, altını kısıp ve bu şekilde çevirerek altını ve üstünü güzelce kızartın.

Kızarttığınız tatlıları soğumuş olan şerbetin içine atın.

Şerbetin içinde 15 dakika kadar beklettikten sonra bir servis tabağına alın, toz antep fıstığıyla süsledikten sonra servis edin.

Not: Tatlinizi yağda kızartmak istemiyorsanız fırında da yapabilirsiniz, ama orijinali yağda kızartılarak yapılmaktadır. Fırında pişirmek istiyorsanız 180 derece fırında üstü kızarana dek pişirmeniz yeterli olacaktır.

