KARAKUŞ TATLISI

https://www.elele.com.tr

3 su bardağı un
1 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı Ayçiçek yağı
Yarım çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
Açmak için:
Nişasta
Şerbeti için:
2.5 su bardağı toz şeker
3.5 su bardağı su
Yarım limon suyu
İç harcı için:
1 su bardağı iri kıyılmış ceviz
2-3 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı
Üzeri için:
İri çekilmiş ceviz içi

Hamur için gerekli olan tüm malzemeleri derin bir karıştırma kabına alın ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtüp 30 dakika dinlendirin. Şerbeti için, toz şeker ve suyu kaynatın. Limon suyunu ekleyip ocaktan alın. İç harcı için bir kasede ceviz, toz şeker ve tarçını karıştırın. Dinlenen hamuru 6 eşit parçaya bölün ve nişasta serperek olabildiğince ince açın. Açtığınız hamuru ortadan ikiye kesin bir kenarını 10 cm kadar içeriye doğru katlayın. Katladığınız kısmın üzerine cevizli harçtan 5?er cm aralıklarla koyun ve yufkanın diğer yarısını cevizli harcın üzerini örtecek şekilde kat kat yerleştirin ve 5 cm aralıkla parmaklarınızla sıkarak yapıştırıp boğumlar oluşturun. Boğum yerlerinden bıçakla keserek birbirinden ayırın. Hamurlar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Ayçiçeği yağını derin bir tavada ısıtıp hazırladığınız hamurları kızartın. Kızaran hamurları bekletmeden soğuk şerbete atın birkaç dakika çekmesini bekleyip servis tabağına alın. Ilık servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128478 • adı:Karakuş Tatlısı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:29