



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAKUŞ TATLISI

Hamur İçin:

2 su bardağı un

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 orba kaşığı sirke

1 adet yumurta

Tuz

Harcı işin:

1 su bardağı dövölmüş ceviz

2 tatlı kaşığı tarçın

2 orba kaşığı toz şeker

Şerbeti işin:

3 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1 orba kaşığı limon suyu

Bir kapta un elenir, Ortasına zeytinyağı, sirke, yumurta ve tuz koyulup yoğrulur, Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur 45 dakika dinlendirilir, 6 parçaya bölünerek, çok ince yufkalar halinde tek tek açılır. Açılan yufkaya ceviz, tarçın ve toz şeker karışımı serpilir. Bir ucuna oklava koyulup, gevşek rulo şeklinde sarılır. 10 cm. uzunluğunda kesilir, İki yanı büzölerek kapatılır, Bol kızgın yağda kızartılır, Soğuk şuruba atılır, 1-2 dakika sonra çıkarılır, Hamur yumuşamadan yenir.

Şerbettin hazırlanması:

Su, toz şeker ve limon suyu orta harareetli ateşte 8-10 dakika kaynatılıp soğumaya bırakılır.