



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKUŞ TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Harcı İçin:

2 su bardağı ceviz içi

2 kahve fincanı toz şeker

2 çay kaşığı tarçın

Açmak için:

1 su bardağı nişasta

1 su bardağı un

Hamuru için:

1 çay bardağı süt

1 çay fincanı zeytinyağı

1 adet limonun suyu

2 adet yumurta

Alabildiği kadar un

Şurubu İçin:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Derin bir yoğurma kabına süt, zeytinyağı, limon suyu ve yumurtaları koyunuz. Yavaş yavaş unu ekleyip karıştırınız. Yumuşak bir hamur hazırlayın.

Şekerle suyu kaynatınız. 10 dakika sonra limon suyunu ekleyip, şurubu hazırlayınız.

Cevizi dövüp toz şeker ve tarçınla karıştırınız.

Hamurdan portakal büyüklüğünde bezeler yapın.

Bezelerden bir tanesini incecik açıp, her tarafına ceviz ve tarçın karışımından serpin.

Cevizli hamuru rulo yapıp 7-8cm uzunluğunda vev kesin. Tüm bezelere aynı işlemi uygulayın.

Hamurları bol yağda kızartın. Kızartılan hamurları soğumuş şuruba yatırın. 10 dakika bekleyip servis tabağına alın.

