



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKUŞ TATLISI (TARSUS MERSİN)

Anadolujet Magazin

1 kg buğday unu
1 kg yağ (tercih durumuna göre; tereyağı, margarin, sıvı yağ olabilir)
400 gr nişasta
2 yumurta
5 çay bardağı yoğurt
500 gr ceviz içi (kalın kıyılmış)
1.200 gr toz şeker
1 yemek kaşığı sirke
2 su bardağı su

Malzemeler bir çukur kabin içerisinde sırasıyla; bir kg un, iki yumurta, beş çay bardağı yoğurt, bir yemek kaşığı sirke koyup harç yapacak şekilde karıştırılır. İki bardak su ilave edilip iyice yoğrularak yumuşak bir hamur haline getirilir. Bıçak yardımı ile yoğurdumuz hamuru bir el yumruğu halinde 14 adet kesilerek, avuç içi ile yuvarlak bezeler haline getirilir. Kesmiş olduğumuz 14 beze 45 dakika dinlendirilir.

Dinlendirme işleminden sonra oklava ve ekmek tahtası kullanılarak bezeler kâğıt inceliğinde yufka büyüklüğünde açılır. Açtığımız yufkayı oklava yardımı ile ikiye katlar yufkaların içine 7 cm aralıklarla daha önceden hazırlamış olduğumuz karakuş tatlisinin iç malzemesi konulur. Diğer iki katı da yine oklava ile iç malzemesinin üzerine gidişli ve gelişli iki kat daha hamur serilir. 7 cm aralıklarla bıçak yardımı ile kesilir. Daha sonra iki kenar ucu el yardımı ile sıkıştırılıp büzüştürülür. Tam bir kuşun kanadına benzetilir. Böylece bir bezeden 7 karakuş tatlısı elde edilmiş olur.

İki taraftan büzüştürülen yufkanın orta kısmı bu şekilde kabartılmış ve dört katında görünmesi sağlanmış olur. Karakuş tatlısı pişirime hazır hale getirilmiştir. Karakuş tatlisinin pişirimi için bir tavaya 1 kg yağ konulur. Kızgın yağda kızartma işlemine başlanır. Kızartma işleminden sonra daha önce hazırladığımız şerbete karakuş tatlısı bandırılarak servise hazır hale getirilir. Ancak karakuş tatlısı sıcak ise şerbetin soğuk olması gerekir. Şerbet sıcaksa karakuş tatlisinin soğuk olması gerekmektedir. Aksi takdirde karakuş tatlısı ve şerbet sıcak olduğunda hamur haline gelir.

