



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELLE TATLISI (SİVAS)

Hamuru için:

2 adet yumurta

1 çay bardağı süt

1 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı sirke

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

Erişte hamuru için:

10 adet yumurta sarısı

Aldığı kadar un

İç harcı için:

1 çay bardağı fındık

1 çay bardağı ceviz

1 çay bardağı badem

1 çay bardağı kuru üzüm

300 gram tereyağı

1 çay bardağı sıvı yağ

Şerbeti için:

5 su bardağı şeker

5 bardak su

Yarım limonun suyu

Yumurtanın sarısı ve unu yoğurun.

Elde ettiğiniz sert hamuru açıp unlayın ve yuvarlayın.

Daha sonra ince ince dilimlenerek erişteleri kesin.

Tatlının şerbeti için de şeker ve suyu kaynatın. Ardından yarım limonun suyunu ilave edin.

Diğer taraftan da tatlının hamuru için yumurta, sirke, süt ve yoğurdu bir kaba alın ve karıştırın.

Ardından kabartma tozu ve un ekleyerek hamuru yoğurun.

İstenilen kıvama gelince keserek bezelere ayırın ve yuvarlayın.

Tereyağını tavaya alın. Badem ve fındığı ekleyip kavurun.

Erişteleri de haşlayın, ardından suyunu süzüp eritilmiş tereyağı ile karıştırın. Üzerine de bir miktar şerbet ekleyip kenarda bekletin.

Tatlının hamurunu un serpererek incecik açın ve bir tencereyi yağlayın.

Açılan yufkalara tereyağı sürüp tencereye kat kat dizin.

Yufkaların bir tanesi kenara ayırın. Diğer yufkaları üst üste dizin ve üzerine badem, ceviz, fındık ve kuru üzüm ile eriştelerin yarısını koyun.

En üste tekrar kalan erişteleri ekleyin ve son yufka ile de üzerini kapatın.

Tencerenin kenarından sarkan fazla yufkayı kesin, kalan fazlalıkları içe doğru kıvrarak son yufkanın kenarlarını taç gibi kapatın.

Fırına verip tatlınızı güzelce pişirin.

Daha sonra çıkarın ve tencereyi ters çevirerek sunum tabağına alın.

Üzerine şerbeti döküp çekene kadar bekleyin ve ardından bir kez daha şerbet ekleyin.



© lezzetler.com tarif no:171329 • adı:Kelle Tatlısı (Sivas) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:13.03.2025 - 13:19