



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖSEM SULTAN TATLISI

4 Paket Sana Hamurışı
12 Bardak su
4 Adet yumurta
500 gr buğday nişastası
7 Bardak toz antepfıstığı
8 Bardak tozşeker
1 Kg. baklavalık un

Un, yumurta, tuz ve suyu derin bir kasede yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru ceviz iriliğinde bezelere ayırın. Merdane ile her bir bezeyi çay fincanı tabağı büyüklüğünde açın. Üzerine nemli bir bez örterek 15 dakika dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamurları 8'li gruplar halinde aralarına nişasta serperek üst üste dizin. Her birini oklava yardımıyla ince yufkalar halinde açın. Açtığınız yufkanın üzerine toz antepfıstığı serpin. Yufkayı oklavaya sararak, kenarlarından büzün. Büzdüğünüz yufkayı tepsiye dizin. Bir bıçakla 3 cm'lik rulolar halinde kesin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Eritilmiş ve ılınmış sana margarini yufkaların üzerine dökün. Yağın fazlasını tepsiyi çok hafif eğerek, boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Şerbet için tozşeker ve suyu kaynatıp, soğumaya bırakın. Fırından çıkardığınız sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Tatlı şerbeti çektikten sonra servis yapın.