



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLÜNÇE (ŞANLIURFA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

10 su bardağı un
2.5 su bardağı ayçiçek yağı
1 silme yemek kaşığı tarçın
1 silme yemek kaşığı mahlep
1 silme yemek kaşığı çemen tozu
1 çimdik tuz
2 yemek kaşığı susam
2.5 su bardağı toz şeker
1.5 su bardağı su
2 paket kabartma tozu
2 adet yumurta sarısı

Bir tencereye şekeri ve suyu alın, ocağın altını açın ve şeker eriyene dek karıştırın.

Şeker erir erimez ocağın altını kapatın ve tencereyi soğumaya bırakın.

Derince bir kaba baharatları ve unu alın, üstüne kabartma tozunu da ekleyin.

Sıvı yağı bir tavada hafifçe ısıtın ve unlu karışıma ilave edin.

Hazırlayıp soğuttuğunuz şekerli suyu da azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın.

Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edeceksiniz.

Hamuru bu şekilde yarım saat kadar dinlenmeye bırakın.

Hamur dinlendikten sonra yumruk büyüklüğünde parçalar kopartın ve pasta tabağı büyüklüğünde açın. Açmış olduğunuz yuvarlağı bir bıçak yardımıyla dörde bölün, böylece 4 adet çeyrek daire elde edeceksiniz.

Hazırladığınız hamurları yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin.

Bu şekilde tüm hamuru şekillendirdikten sonra, yumurta sarılarını bir çatalla çirpin ve bir fırça yardımıyla üstlerine sürün.

Bir çatalla üstlerine delikler açın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstleri kızarana dek yaklaşık 25 dakika boyunca pişirin.

Külünçlerinizi ılık ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz.

Kapalı bir kaptaki sakladığınız takdirde yaklaşık 2 hafta kadar tazeliklerini koruyacaklardır.



