



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUNDAK TATLISI

Emine Beder

- 1 adet yumurta
- 1 paket margarin veya tereyağı
- 1 çay bardağı tozşeker
- 1 paket kabartma tozu
- Alabildiğince un
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz veya fındık
- Şerbet için:
  - 3 su bardağı toz şeker
  - 2 buçuk su bardağı su
  - 1/4 limon dilimi

Ön hazırlık olarak şerbet için, tozşekeri, suyu ve limon dilimini tencereye aktarıp, 10 dakika kaynatalım. Soğumaya bırakalım. Bu arada bir kaba, eritip soğuttuğumuz margarini, yumurtayı ve 1 çay bardağı tozşekeri alıp çırpalım. Kabartma tozu ve azar azar unu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamurdan yumruk iriliğinde bezeler yapalım. Her bezeyi merdaneyle yarım cm. kalınlığında açalım. Bir tatlı kasesiyle hamurdan yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Hamur yuvarlaklarının kenarlarını bıçakla verev kanatlar oluşacak şekilde keselim. Ortalarına iri dövülmüş ceviz veya fındık yerleştirerek kanatları karşılıklı olarak üst üste gelecek şekilde kapatalım. Hamurları fırın kabına dizip, ısıtılmış 190 derece fırında altı üstü pembeleşene dek pişirelim. Önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti, hamurların üzerine fırından çıkar çıkmaz gezdirerek dökelim. Tatlı, şerbeti çekince servis yapalım.

