



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU TAVA TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı

1 yumurta
1 su bardağı küllü su
1 tutam tuz
1,5 çorba kaşığı zeytinyağı
Alabildiğince un
1 su bardağı susam
2 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
Kızartmak için:
Yarım litre ayçiçeği yağı
Şerbet için:
1 kg şeker
4 su bardağı su

Susam bir tava içinde kısık ateşte kavrulur.
Kavrulan susam bir havanda dövülür.
Dövülmüş susam içine tarçın, dövülmüş ceviz konarak karıştırılır.
Şeker ve su ile şerbet hazırlanır ve ılımaya bırakılır.
Yumurta, küllü su, zeytinyağı, tuz ve un ile yumuşak bir hamur hazırlanır.
Hazırlanan hamur 3 bezeye ayrılır, 10 dakika dinlenmeye bırakılır.
Böreklik yufka inceliğinde hamur açılır.
Açılan hamur önce 2 cm boyunda şeritler halinde kesilir. Kesilen hamurlar tekrar ortadan ikiye ayrılır.
Kesilen hamurlar havadan daireler çizerek gül şekline dönüştürülür.
Derin bir tencerede yağ kızdırılır ve şekil verilen hamurlar kızartılır.
Kızartılan hamurlar ılık şerbete batırılıp 2-3 dakika bekletilir, ardından süzülerek tepsiye alınır.
Tepsiye alınan tatlılara susam-tarçın-ceviz karışımı serpilir, servis edilir.

Not: Meşe odununun yakılmasından sonra oluşan küllerinsuda dinlendirilerek elde edilen suya "küllü su" denir.



