



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYRUĞUNDAN TUTMA (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Şeker 4 su bardağı
Ceviz içi ½ su bardağı
Su 4 su bardağı
Fındık içi ½ su bardağı
Sıvıyağ 1 su bardağı
Fıstık içi ½ su bardağı
Süt 1 su bardağı
Sarı leblebi ¼ su bardağı
Yumurta 1 adet
Karanfil ½ tatlı kaşığı
Un 3 ½ su bardağı
Şeker ¾ su bardağı
Kabartma tozu 1 paket
Tereyağı (erimiş) 1 su bardağı

Şekeri ve suyu tencereye koy, şerbet hazırla, soğumaya bırak. Sıvıyağ, süt, yumurta, un ve kabartma tozu ile yoğur, on beze yap, aç. Ceviz, fındık, fıstık, leblebi ve karanfili ez, şekeri ilave et, karıştır. Yufkalara çok az yağ gezdir, iç serp, oklavaya sar, hamuru büzdürmeden oklavayı çek. Üç parmak kalınlığında kes, uçlarını yapıştırarak tepsiye sırala, üzerine yağ gezdir. Fırında pembeleşinceye kadar pişir. Fırından çıkınca üzerine soğuk şerbet dök.

Not: Askere gidenlere ve davetlere yapılan bir tatlıdır.

