



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MAJEGA TATLISI

300 gr Un
1 çorba kaşığı şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı zencefil suyu
10 cl Su
1 yemek kaşığı margarin
Şurubu için:
100 gr şeker
10 cl Su
Yarım tatlı kaşığı toz tarçın
Süs için:
2 çorba kaşığı çam fıstığı
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Un, tuz, şeker, margarin, zencefil suyu ve su bir kap içersine konup yoğrulur. Şayet hamur sert olursa biraz su ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Hamur yoğurma işlemi bittikten sonra, hamuru kurumaması için buzdolabı poşeti içersine koyup 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.

Süslemek için kullanacağımız çam fıstıklarını bir bıçak yardımı ile incecik kıyın ve bir kenarda bekletin.

Dinlenen hamuru, unlu tezgah üzerine alıp kare şeklinde ince olacak şekilde merdane yardımı ile açalım. Açılan hamurdan önce uzun şeritler keselim, daha sonrada dikdörtgen olarak kesin.

Kesilen her bir dikdörtgenin ortasına üçer tane çizik atın. Resimde görüldüğü gibi.

Her bir dikdörtgen çizik yerlerinden açılıp, hamurun bir ucu bu çiziklerin içinden geçirilir ve şekil verilir.

Orta hararetili ısıda, kızgın yağ içersine tek tek atılır ve sürekli karıştırılarak altın rengini alıncaya kadar kızartılır. Kızartılan hamurlar bir kap içersine alınıp bekletilir.

Şurup malzemelerinden su ve şeker koyulaşana kadar 5-10 dakika arası kaynatılır. Dikkat edilmesi gereken husus: şayet şurub çok kaynarsa şekerlenebilir, o yüzden kıvamını alır almaz ocaktan alın. Ocaktan aldıktan sonra tarçın ekleyip karıştırın.

Kızartılan hamurları geniş bir kase içersine alıp üzerine şurubu gezdirin ve dikatlice karıştırın.

Servis tabağına alıp üzerine ince kıyılmış çam fıstıklarını serpin.



