



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRDEK BURNU (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

1/2 Su Bardağı Su
1 Paket Kabartma tozu
2 Su Bardağı Un
1 Ölçü zeytinyağı
2 Yemek Kaşığı Üzüm Pekmezi
Şerbet için:
1 Su Bardağı şeker
1 Su Bardağı su
Yarım Limon

Un, su, zeytinyağı ve kabartma tozu ile hamur elde edilir, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak oval şekil verilerek yağlanmış tepsiye dizilir, kurabiyelerin üzerine pekmez sürülerek orta sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Şerbeti için şeker ve su bir tencerede kaynatılır, ocaktan almak üzere limon suyu ilave edilerek soğuması beklenir, fırından sıcak olarak çıkarılan kurabiyelerin üzerine dökülür, şerbetini çekmesi için tepsinin üzeri kapatılır.

Tatlıların üzerine isteğe göre pekmez sürülerek serviss yapılır.

Not: Şerbeti geleneksel olarak aynı ölçülerde pekmez ve su ile hazırlanmaktadır.

