



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜ TATLI

<https://www.elele.com.tr>

Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı süt
3.5 su bardağı un
İç harcı için:
1 su bardağı ceviz içi
Şerbeti için:
3.5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Şerbet için şeker ve suyu tencereye alın. Şeker eriyip kaynamaya başlayınca birkaç dakika daha kaynatıp limon suyunu ekleyin. Tencereyi ocağın altından alıp şerbeti soğumaya bırakın. Tereyağı, ayçiçek yağı, süt ve kabartma tozunu tel çırpıcı ile iyice karıştırın. Unu ekleyip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp oval açın kenarlarına 4-5 kesik yapın. Ortasına ceviz ekleyin ve kesilmiş parçaların alt kısmından başlayarak parçaları örün. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz üzerine ılık şerbeti gezdirin. Şerbeti çektikten sonra servis yapın.

