



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ TATLI

MALZEMELER

1 Su Bardağı Sivi Yağ
1 Su Bardağı Erimis Margarin
1 Su Bardağı Ilik Su (veya portakal suyu)
1 Paket Kabartma Tozu
Alabildiğince Un
1 Çay Bardağı Fındık (ceviz de kullanılabilir)
Serbeti için:
5 Su Bardağı Seker
5 Su Bardağı Su, 1/4 Limon

YAPILIŞI

Hamur yogurma kabına yağ ve suyu (veya portakal suyunu) alalım. Unu eleyerek ilave edelim. Kabartma tozunu da katarak yogurmaya başlayalım. Pogaça hamuru kivamina gelene dek un ilave edelim. Hamurumuz ne çok kati ne de yağini kusacak kadar yumusak olsun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartalım. Elimizle önce yuvarlayıp sonra yassıtarak elips bir şekil verelim. Ortasına fındığı elimizle bölerek bir sıra halinde dizelim. Fındığın kenarlarında kalan hamurun her iki tarafına da bıçak ile 3 kesik yapalım. Meydana gelen karşılıklı kanatları birbirinin üzerine çapraz şekilde getirerek cevizlerin üzerinde birlestirelim. Bütün karşılıklı kenarları birlestirerek tatlimizin örgülü bir şekil almasını sağlayalım. Fırın tepsisine tatlimizi dizelim. 200 derece fırında altlı üstlü kızarana dek pisirelim. Fırından aldığımızda önceden hazırlayıp soguttugumuz serbeti üzerine gezdirelim. Serbetini emdiğinde servis tabagina dizelim.

[ML® Örme Tatlı için tıklayın](#)