



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜLÜ TATLI

Emine Beder

Yarım su bardağı erimiş tereyağı

Yarım su bardağı sıvıyağ

Yarım su bardağı ılık süt

1 paket kabartma tozu

3,5 su bardağı un

100 gram iri dövülmüş ceviz

Şerbeti için:

3,5 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Yarım tatlı kaşığı limon suyu.

Hamur kabına, eritip ılıttığımız tereyağını, sıvıyağı, ılık sütü ve kabartma tozunu koyarak çırpalım. Unu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp, elimizle önce yuvarlayıp sonra yassıtarak elips hale getirelim. Hamurun ortasına uzunca iri dövülmüş ceviz koyup, kenarlarına bıçak yardımıyla üçer, dörder kesik açalım, Hamur kanatlarını birbirinin üzerine çapraz şekilde birleştirerek kapatıp 190 derece ısıllı fırında altları ve üstleri pembeleşene kadar pişirelim. Tatlıları fırından alınca, önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti üzerine gezdirelim. Tatlılar şerbetini emince servis tabağına alalım. Şerbetin yapılışı: Şekeri, suyu, limon suyunu 5 dakika kaynatıp ateşten alıp iyice soğutalım.