



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTURTMA TATLISI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Çay Bardağı Süt
1 Çay Bardağı Sıvı yağ
1 adet yumurta
1 Kabartma Tozu
1/2 çay kaşığı tuz
1/5 kaşık sirke
1/5 kaşık yoğurt
İçi için:
250 gr ceviz içi
Yarım Kg. Un
250 gr. nişasta
Şerbeti İçin:
4,5 Su Bardağı Şeker
4,5 Su Bardağı Su

Malzemelerin hepsini bir kaba koyup karıştır. Birer birer küçük açın içine nişasta koyun.
Daha sonra 5 taneyi üst üste koyup açın, içine ceviz koyup serin, sonra 1 santim kalınlığında kesip tepsiye dizin.
Bir paket katı yağı üzerine eritip koyun ve pişirin.
4,5 bardak şeker ve 4,5 bardak suyu kaynatıp koyu kıvamına gelince ılıtıp, soğuk olarak tatlının üzerine dökün.