



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Sıvıyağ 1 su bardağı
Fındık içi 1 su bardağı
Süt 1 su bardağı
Fıstık içi 1 su bardağı
Yumurta 1 adet
Sarı leblebi ½ su bardağı
Un 3 ½ su bardağı
Karanfil 1 tatlı kaşığı
Kabartma tozu 1 paket
Şeker 1 ½ su bardağı
Ceviz içi 1 su bardağı
Tereyağı (erimiş) 2 su bardağı

Sıvıyağ, süt, yumurta, un ve kabartma tozu ile hamur yoğur. On beş beze yap, aç. Ceviz, fındık, fıstık, leblebi ve karanfili ez, şekeri ilave et, karıştır. Yufkaları aralarına yağ sürerek, iki veya üç katta bir iç koyarak tepsiye döse. Baklava dilimi şeklinde biraz büyük kes. Üzerine tereyağı gezdir. Fırında pembeleşene kadar pişir.

Not: Gelin kıza yakın akrabaları tarafından hazırlanan ve üzerine hediyeler konulup götürülen Türkmenlere özgü bir tatlıdır.

