



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİNİ TATLISI (MALATYA)

Malatya Valiliği

5 su bardağı iyi cins un

2 adet yumurta

1 çay kaşığı karbonat

2 çorba kaşığı yoğurt

1 fiske tuz

5 su bardağı ceviz

Açma payı:

1 kâse nişasta

Üzeri için

1,5 su bardağı eritilmiş tereyağı

Şurubu için:

1 kg toz şeker

1 litre su

Geniş bir kabın içinde yumurta, yoğurt ve tuzu iyice karıştırın. Ilık su ilave ederek aldığı kadar un ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın.

Hamuru, 25-30 bezeğe ayırın. Her beze, nişasta ile çok ince olacak şekilde ayrı ayrı açın. Tüm yüzeyine eritilmiş tereyağı sürüp, üzerine ince dövülmüş cevizi bolca serpiştirin.

Oklava kalınlığında boydan boya sarın.

Oklava içinden çekilerek sininin ortasına gül şeklinde sararak yerleştirin.

Sarılrken düz olmasına, büzme yapmamaya dikkat edin. Kullanılan tatlı sinisi, yağlanmış olmalıdır. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp düzgünce, ortadaki tatlı göbeğinin çevresinde döndürerek tüm sininin içini doldurun.

Üzerine kızgın tereyağı döküp açık renkte kızartın. Soğuk şurubu, sıcak tatlıya dökün. Şurubunu çekince servis yapın. Şurubunun ölçüsünde şeker ve su bire bir kullanılır. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika kadar kaynatıp ateşten alın. Kıvamlı şurubun özelliği kaşıktan akıtıldığı zaman son damlanın uzayarak akmasıdır.

