



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARAK TATLISI

150 gr. margarin  
2 çorba kaşığı pudra şekeri  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 yumurta (sarısu üzerine)  
1 çay bardağı irmik  
1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağı hindistancevizi  
1 kabartma tozu  
Aldığı kadar un  
İçi için:  
1 kase hindistancevizi  
Yarım çay bardağı süt  
Şerbet için:  
4 su bardağı şeker  
5 su bardağı su

Yoğurma kabına hamur malzemelerini alıp yumuşak olacak şekilde bir hamur yoğuralım. Öte yandan bir kabın içine hindistan cevizi ve sütü alıp karıştıralım birbirini tutacak hale getirelim. Şimdi hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp kullanılmamış dişli tarağın üzerine bastıralım ve içine iç harcımızdan koyalım ve hamuru dikkatli bir şekilde kapatıp, badem şekli verelim. Aslında iki ucunu birleştirip damla şekli vermemiz gerekiyor. Yani orijinali öyle ama ben bu şekilde yaptım. Hamurlar bitene kadar aynı şekilde devam edelim. Bu arada ben tarak yerine çöp şiş kullandım resimde gördüğümüz gibi 10-12 adet çöp şiş aralıklarla yan yan yana dizdim. Hamurdan bir parça alarak şişlerin uçlarını sabitleştirdim ve bu şekilde tatlılarımızı hazırladım. Siz de dilerseniz bu şekilde ister çöp şişle ister kürdanla hazırlayıp yapabilirsiniz. İsterseniz tatlının orijinalinde olduğu gibi tarak kullanabilirsiniz. Şimdi hazırladığımız hamurları tepsiye dizelim ve üzerlerine yumurta sarısı sürelim ve önceden ısıttığımız 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim. Pişen tatlılarımızı fırından çıkarıp soğumaya bırakalım. Bu arada şerbet için şeker ve suyu tencereye alıp 15 dakika kadar kaynatıp ateşten alalım ve soğuyan tatlılarımızın üzerine dökelim tatlılar şerbeti iyice çekince servis yapabiliriz.

