



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA TATLISI

2.5 su bardağı un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
100 gr margarin
1 çay kaşığı şeker
3 tane yumurta
1 tutam tuz
İçi için:
1 su bardağı fıstık
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su
1/2 limonun suyu
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzeri için:
Hindistancevizi

Öncelikle su ve margarin bir tencerenin içinde koyun ve margarin eriyene kadar suyu kaynatın. Daha sonra içine unu, tuzu ve şekeri de ilave ederek hamur toparlanana dek sürekli yani yedirerek karıştırarak pişirin. Bu aşamadan sonra hamuru tencerenin içinden alarak içine yumurtaları tek tek kırıp elinizle iyice yoğurun. Hamurdan 5 adet ceviz büyüklüğünde parça kopartın hamur parçalarını her birini yufkadan daha kalın olacak şekilde oklava ile açın ve üçgen olacak şekilde kesin. Her birinin içine 1 çay kaşığı kadar fıstık koyarak elinizle kenarlarını iyice kapatın. Bu esnada başka bir tencereye şekeri ve su koyarak iyice kaynatın. Limon suyunu ise kaynamasına yakın ekleyerek tenceredeki şerbeti bir kenara alıp iyice soğutun. Daha sonra derin bir tencerenin içine kızartmak için sıvıyağı koyun ve yağı ısıtmadan hamurları tavaya aralıklı dizip ara sırada sallayarak hamurların her iki tarafını çevirerek kızartın. Daha sonra tavadan alarak her birini soğuk şerbetin içine atın ve iyice şerbeti emdirin. Servis sırasında üzerine hindistancevizi serperek servis edin.

