



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TİKVENİK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 çay bardağı su

1 çay bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı sirke

Bir tutam tuz

İç harcı için:

500 gram balkabağı

1 su bardağı toz şeker

1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi (isteğe bağlı)

1 tatlı kaşığı tarçın

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

Pudra şekeri

Balkabağını rendeleyin veya küçük küpler halinde doğrayın.

Bir tencereye alın ve üzerine şekeri ekleyin.

Orta ateşte kabaklar yumuşayana kadar pişirin.

Harcı ocaktan alınca soğuması için bir kenara bırakın.

Ceviz içi ve tarçını ekleyerek iyice karıştırın.

Unu derin bir karıştırma kabına alın, ortasını açarak sıvı yağı, suyu, sirkeyi ve tuzu ekleyin.

Pürüzsüz ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve 15-20 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru küçük bezelere ayırın.

Her bir bezeyi oklava yardımıyla incecik açın.

Açtığınız yufkanın üzerine balkabağı harcını ince bir şekilde yayın.

Harcı yufkanın bir kenarına daha yoğun bir şekilde yerleştirin ve rulo şeklinde sarın.

Sardığınız ruloları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin.

Bu işlemi tüm yufkalar için tekrarlayın.

Ruloların üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri altın rengini alana kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

Fırından çıkan sıcak Tikvenik'i biraz soğuduktan sonra dilimleyin.

Üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:180956 • adı:Tikvenik • gönderen:dolu • indirme tarihi:16.05.2025 - 06:27