



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TIRTIL TATLISI (EDİRNE)

Milli Eğitim Bakanlığı

2 yumurta
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
2 su bardağı dövülmüş ceviz
2 su bardağı nişasta (hamuru açmak için)
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri için:
1 paket tereyağı

Hamur malzemeleri ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğrulur. Hamur ceviz büyüklüğünde bezelere ayrılır yarım saat dinlendirilir.

Her beze, nişasta ve un karışımı ile yufka büyüklüğünde açılır; içine dövülmüş ceviz serpilir. Yufkanın uç kısmından biraz içeri katlanır, yufka ince oklavaya sarılır ve iki tarafından büzülür.

Oklavadan çıkarılır, tepsiye dizilir üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür.

180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Şeker ve su ocağa konularak kaynatılır ve yarım limon suyu ilave edilerek şerbet hazırlanır.

Fırından çıkarılan sıcak tatlıya soğuk şerbet dökülerek servis edilir.

