



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

TRAVADOS

Nedim Atilla

(Kalbura Basma)

MALZEMELER:

Hamuru:

1 bardak sıvı yağ,

1 bardak su

1 çorba kaşığı toz şeker

1 tutam yemek sodası

1 tutam toz tarçın

Aldığı kadar un

İÇ İÇİN

2 bardak ince çekilmiş ceviz

2 çorba kaşığı çekilmiş turuncu reçeli

1 tatlı kaşığı bal

1 adet yumurta

ŞURUBU İÇİN

2 bardak bal

1 bardak şeker

3 bardak su

YAPILIŞI:

Yağ, su, toz şeker, yemek sodası, tarçın ve unu hamur olacak şekilde yoğurun. Elde edilen hamuru küçük toplar şeklinde ayırıp her birini elle açın. İç malzemeyi karıştırıp hamurun içine yerleştirin. Yarım ay şeklinde sarıp kapatın. Tepsiyeye dizin ve 30 dakika ısıtılmış fırında pişirin. Soğuyunca şurubunu hazırlayın. Bal, şeker ve suyu ateşte koyulaşmaya kadar kaynatın. Oluşan köpükleri delikli kaşıkla alın. Şurup koyulaşınca travadoları beşer onar içine atın. 5-10 dakika karıştırarak pişirin. Travadoları delikli bir kaşıkla tabağa alın. Kalan şurubu üzerine dökün. En son kalın çekilmiş cevizi travadoların üzerine koyun.