



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VARAKKAAK (SİİRT)

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

- 1 su bardağı un
- 1 kahve fincanı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı çekilmiş ceviz
- 1 çorba kaşığı çekilmiş antepfıstığı
- 1 su bardağı pekmez
- 3 su bardağı su
- 50 gr margarin

Hamur için elenmiş un ve tuzu hamur yoğurma kabında harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp bir kahve fincanı suyu ilave edin. Pürüzsüz sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru top şeklinde yuvarlayıp üzerini bir bezle örtün ve oda ısısında 20 dakika bekletin. Hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde yarım santim kalınlığında yuvarlak şeklinde açın. Küçük kareler şeklinde kesip temiz bir bezin üzerine aktarın. Elde ettiğiniz kare hamurları kurumaları için oda ısısında yarım saat bekletin. Pekmez, üç su bardağı su ve margarin derin bir tencereye alın. Kaynamaya başlayınca hamurları tencereye ilave edin. 15 dakika pişirip süzün ve servis tabağına aktarın. Üzerine ince çekilmiş antepfıstığı ve çekilmiş ceviz serpiştirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.

