



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

GÜRCÜ TATLISI



5 Adet yumurta
1 Su bardağı sıvıyağ
1 Su bardađı toz Őeker
2 Su bardađı un
1,5 Su bardađı dövülmüŐ ceviz
2 Su bardađı hindistancevizi
2 Paket kabartma tozu
2 Paket vanilya
Őerbeti için;
4,5 Su bardađı toz Őeker
5 Su bardađı su
1 orba kaŐığı limon suyu

- # nce tatlının Őerbeti hazırlanır, su ve toz Őeker kaynatılır kıvam almaya baŐlayınca ocak kısılır, limon suyu eklenir, 1 – 2 dakika sonra ateŐten alınır.
- # Őerbet soğurken tatlı hazırlanır. Oda ısısındaki yumurtalar çukur bir kaba kırılır, zerine Őeker katılır, mikser ya da ırpıcıyla Őeker eriyene kadar çırpılır.
- # KarıŐıma sıvıyağ, elenmiŐ un, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir, kısa süre karıŐtırılır.
- # En son Hindistan cevizi ve iri dövülmüŐ ceviz katılır, fazla karıŐtırılmaz.
- # Orta büyüklükte bir fırın tepsisi yağlanır, hazırlanan karıŐım üzerine dökülür.
- # Önceden ısıtılmıŐ 185 derece fırında üzeri kızarana kadar piŐirilir.
- # Tepsi fırından çıkarılır, 5 dakika kadar ilk sıcaklının çıkması beklenir.
- # zerine sođuk Őerbet gezdirilir. 2 saat dinlendirildikten sonra kare ya da baklava Őeklinde dilimlenir.
- # Gürcü tatlılarının üzerine hindistancevizi serpilir, ikram edilir.

Not: Tatlının yapım aŐamasında cevizin en son eklenme nedeni, fazla karıŐırsa hamurun rengini koyulaŐtırmaması içindir.