ÖRME TATLI

1 Su bardağı sıvıyağ
1 Adet yumurta
1 Su bardağı portakal suyu
1 Su bardağı eritilmiş tereyağı ya da margarin
Yarım paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
1,5 Su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin;
3,5 Su bardağı toz şeker
3,5 Su bardağı su
1 Çorba kaşığı limon suyu

Önce şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, ağırlaşmaya başlayınca limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
Tereyağı ya da margarin kısık ateşte yakmadan eritilir, biraz ılıyınca derin yoğurma kabına aktarılır.
Üzerine portakal suyu, sıvıyağ, yumurta ve tuz eklenir, parmak uçlarıyla birbirine yedirilir.
Kabartma tozu unla karıştırılır, sıvı malzemeler eklenir, ele yapışmayacak, yumuşak bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir.
Daha sonra hamur iki parçaya bölünür, ne ince ne de kalın olacak şekilde unlu zeminde, merdane ile açılır.
Geniş bir su bardağı ağzı ile hamurdan yuvarlak parçalar kesilir.
Hamurun ortasından, boylamasına ceviz konur, sağından ve solundan birer santim ara ile balık kılçığı gibi üç adet kesik atılır.
Kesikler cevizli kısmı örtecek şekilde bir sağdan bir soldan kapatılarak, örgü şekli verilir, yağlanmış tepsiye dizilir.
Bütün örme tatlılar bitince tepsi önceden ısıtılmış 165 derece fırına verilir, pembe renkte pişirilir.
Tatlılara fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir. En az 4 saat sonra ikram edilir.

Not: Örme tatlı yapımında portakal suyu yerine portakallı gazoz da kullanılabilir.