



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

KARAKUŞ TATLISI



1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Açmak için:
1 su bardağı buğday nişastası
1 su bardağı un
İçi için:
2,5 su bardağı dövülmüş ceviz
Üzeri için:
1 paket tereyağı(250 gr)
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

İlk işlem olarak hamur hazırlanır. Yoğurma kabına yumurta, yoğurt, ayçiçek yağı, limon suyu ve tuz konur. Çırpıcı ya da çatalla pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır. Üzerine sertte yakın kıvam alana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.

Elde edilen hamurun üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir. Bu arada şerbet hazırlanır; şeker ve su kaynatılır. Kıvam alınca limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır. Ateşten alınır, soğumaya bırakılır.

Dinlenen hamur 16 eşit parçaya bölünür. Her parça un-nişasta karışımı bulunan zeminde olabildiğince ince açılır. Yufkanın ortasına 2 parmak ara ile birer tatlı kaşığı dövülmüş ceviz bırakılır.

Daha sonra yufka önce alttan akordiyon gibi cevizli kısmın üzerine katlanır. Sonra aynı şekilde üstten katlanır. Cevizler ortada kalacak şekilde bonbon şekeri sıkılır.

Sıkılan yerlerden bıçakla kesilir.İçinin çıkmaması için kesildikten sonra biraz daha sıkıtılır. Az yağlanmış tepsiye sıkı sıkı dizilir.

Bütün hamurlar hazırlanıp tepsiye dizildikten sonra üzerine yakmadan eritilmiş tereyağı gezdirilir. Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.

Pembe renkte kızaran tatlı fırından çıkınca 5 kadar soğutulur. Üzerine soğuk şerbet dökülür.

Şerbeti çekince servise servise sunulur.

Not: Karakuş tatlısı Adana'ya has bir tariftir. Yörede bu tatlı kızgın yağda kızartılır.