



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

YENİGÜN TATLISI



1 ŐiŐe maden suyu (20 cl)
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım ay kaŐıđı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
İçi için:
20 adet kuru kayısı
1 ay bardađı ceviz
1 tatlı kaŐıđı tarçın
Őerbeti için:
2 su bardađı toz Őeker
2,5 su bardađı su
1 orba kaŐıđı limon suyu
zeri için:
1 orba kaŐıđı ceviz

- # Yođurma kabına maden suyu, ayçiçek yağı, tuz, unla karıŐtırılmıŐ kabartma tozu konur karıŐtırılır.
- # zerine ele yapıŐmayan kıvam alana kadar, azar azar elenmiŐ un eklenir, yoğrulur. (Hamurun elastik olması normaldir.)
- # Hamur zeri kapalı olarak 45 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada Őerbet hazırlanır. Su ve Őeker kıvam alana kadar kaynatılır. Limon suyu katılır, 5 dakika sonra ateŐten alınır.
- # Kuru kayısılar tavla zarı gibi ince doğranır. zerine tarçın ve dövülmüŐ ceviz eklenir karıŐtırılır.
- # DinlenmiŐ hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alınır. Unlu zeminde, parmak uçlarıyla 3 parmak çapında açılır.
- # Hamurun yarısına yeteri kadar kayısılı i konur poğaça gibi kapatılır. (YaklaŐık 40 adet tatlı elde edilir.)
- # Hazırlanan tatlılar tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırında kızarana kadar piŐirilir.
- # Tepsi fırından çıktıktan 3 dakika sonra tatlıların üzerine soğuk Őerbet gezdirilir.
- # Őerbeti çekince, üzerine ceviz serpilerek servise sunulabilir.

Not: Yenigün tatlısı tatlı kuru erik kullanılarak da hazırlanabilir.