YENİGÜN TATLISI

1 şişe maden suyu (20 cl)
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
20 adet kuru kayısı
1 çay bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri İçin:
1 çorba kaşığı ceviz

Yoğurma kabına maden suyu, ayçiçek yağı, tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu konur karıştırılır.
Üzerine ele yapışmayan kıvam alana kadar, azar azar elenmiş un eklenir, yoğrulur.(Hamurun elastik olması normaldir.)
Hamur üzeri kapalı olarak 45 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.
Bu arada şerbet hazırlanır. Su ve şeker kıvam alana kadar kaynatılır. Limon suyu katılır, 5 dakika sonra ateşten alınır.
Kuru kayısılar tavla zarı gibi ince doğranır. Üzerine tarçın ve dövülmüş ceviz eklenir karıştırılır.
Dinlenmiş hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alınır. Unlu zeminde, parmak uçlarıyla 3 parmak çapında açılır.
Hamurun yarısına yeteri kadar kayısılı iç konur poğaça gibi kapatılır. (Yaklaşık 40 adet tatlı elde edilir.)
Hazırlanan tatlılar tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Tepsi fırından çıktıktan 3 dakika sonra tatlıların üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
Şerbeti çekince, üzerine ceviz serpilerek servise sunulabilir.

Not: Yenigün tatlısı tatlı kuru erik kullanılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1284 | Adı: Yenigün Tatlısı | İndirme tarihi: 17.08.2025 - 17:58