



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

AKGÜL TATLISI



1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
2 su bardağı ceviz
2 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım tatlı kaşığı vanilya
2 çorba kaşığı su
Üzeri İçin;
125 gr. tereyağı
Şerbeti İçin;
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Süslemek İçin;
1 çorba kaşığı hindistancevizi

- # Önce hamur hazırlanır, yoğurma kabına su, yumurta, tuz, sıvıyağ konur, karıştırılır. Üzerine orta sertlikte hamur olana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur 15 dakika dinlendirilir, bu arada iç malzemesi karıştırılır.
- # Süre sonunda dinlenen hamur dört eşit parçaya bölünür, her parça unlu zeminde oklavayla olabildiğince ince ve büyük açılır.
- # Hamur sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen olarak 8 parçaya kesilir. Hamurun geniş tarafına yeteri kadar iç konur, fazla sıkı olmayan rulo yapılır, kendi etrafında sarılır.
- # Tatlılar yağlanmış küçük boy fırın tepsisine dizilir, üzerine erimiş ılımış tereyağı gezdirilir, hepsinin üzerine yağlı kağıt kaplanır, tepsisi önceden ısıtılmış fırında 25 dakika tutulur.
- # Bu arada şerbet malzemesi kaynatılır, sıcak tutulur. Fırından çıkan sıcak tatlıya sıcak şerbet gezdirilir.
- # Şerbeti çekince üzerine hindistancevizi serpilir, servise sunulur.

Not: Tatlının iç malzemesine özgün bir tat vermesi için, toz zencefil ya da toz karanfil de eklenebilir.