



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

MAZRUF TATLISI



2 adet yumurta
Yarım ay bardağı ayçiçeği yağı
1 orba kaşığı sirke
1,5 su bardağı süt
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
200 gr. tereyağı
Amak için;
1 su bardağı buğday nişastası
içi için;
2 su bardağı dövülmüş ceviz
şerbeti için;
3,5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

nce şerbet hazırlanır. Su ve toz şeker orta ateşe yerleştirilir. Kıvam almaya başlayınca ateş yarıya indirilir, limon suyu katılır, 4 – 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.

Yoğurma kabına yumurta, süt, ayçiçeği yağı ve sirke konur, iyice karıştırılır. Sonra tuz ve ele yapışmayan orta – sert hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.

Hamur, zeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir. Bu arada tereyağı yakmadan eritilir. Daha sonra dinlenen hamur 18 parçaya bölünür.

Her parça nişastalı zeminde, oklava yardımıyla, tatlı tabağı kadar açılır. 6 tane açılan hamur, aralarına tereyağı sürerek üst üste konur. Bu şekilde 3 küme hamur hazırlanır.

Hamurların arasındaki tereyağın sertleşmesi için, buzlukta yarım saat bekletilir. Daha sonra her küme nişastalı zeminde, oklavayla olabildiğince ince ve büyük çapta açılır.

Dört parmak eninde kare parçalar kesilir. 2 adet kare parça üst üste konur. Ortasına ceviz yerleştirilir ve zarf gibi kapatılır. Diğer 2 küme hamur da aynı işlemler yapılır.

Mazruf tatlıları yağlanmış fırın tepsisine üst üste kaydırarak dizilir, kalan tereyağı üzerine gezdirilir.

Tepsi 200 derece fırına verilir. Tatlılar pembe renk alana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 3 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.

Yaklaşık 3 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Hamurun kenarından çıkan parçaların ziyan olmaması için, ince kıyılır, cevizle karıştırarak ie katılır.