



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

KUBBE TATLISI



4 oraba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardađı su
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
İçi için:
1 kase ceviz
erbeti için:
2 su bardađı Őeker
2 su bardađı su
Yarım adet limon suyu

- # nce tereyağı normalden biraz fazla kızdırılır. İlimaya bırakılır.
- # Su ve Őeker kaynatılır, limon suyu eklenir, bir kaç dakika sonra ateŐten alınır.
- # Yođurma kabına tereyağı, su ve sıvıyağ bırakılır, karıŐtırılır.
- # Kabartma tozu ve ele yapıŐmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parça alınır. BaŐ parmakla hamurun ortası oyulur. Ceviz doldurulur ve hamur yukarı doğru toplanır.
- # Kubbe tatlıları yağsız tepsiye dizilir. 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika piŐirilir
- # Fırından çıktıktan 15 dakika sonra ılık Őerbetle buluŐturulur.
- # Őerbeti ekincede servise sunulur.

Not: Kubbe tatlısı Sivas'a ait bir lezzettir.