



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

## BOŞNAK TATLISI



1 ay bardağı sıvıyağ  
1 ay bardađı toz Őeker  
2 adet yumurta  
1 kase ceviz  
1 ay kaŐığı karbonat  
Alabildiđi kadar un  
Őerbet için:  
3 su bardađı toz Őeker  
3,5 su bardađı su  
1 ay kaŐığı sıvıyağ

- # İlk olarak Őerbet hazırlanır; su ve Őeker tencereye konur. Orta ateŐte kıvam almaya baŐlayana kadar kaynatılır. Sıvıyağ eklenir, 5 dakika daha piŐirilir.
- # Yođurma kabına yumurta ve toz Őeker konur. Mikserle Őeker eriyene kadar çırpılır. Sıvıyağ, karbonat ve un eklenir.
- # Hamur toplanmaya baŐlayınca kıyılmış ceviz katılır, yoğrulur.
- # Hamurdan kck ceviz kadar parçalar alınır, çiğ köfte Őekillendirilir gibi parmak izi çıkacak kadar sıkılır.
- # Hamur parçaları yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında yarım saat kadar piŐirilir.
- # Tatlı fırından alınır, 5 dakika sonra soğuk Őerbetle buluŐturulur.
- # 2 saat sonra ikram edilebilir.

**Not:** Őerbette kullanılan sıvıyağ limon suyu gibi kristalize olmasına engel olur.