



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

KUKSİSTİR



1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 fiske tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 adet kabuk tarçın
1 tutam anason
Yarım limon suyu
Yarım limon kabuğu
Üzeri için:
Ayçiçek yağı

Tezgaha un konur, havuz gibi açılır. Unun üzerine tuz ve kabartma tozu serpilir. Ortasına süt, yumurta ve yumuşak tereyağı bırakılır.

Kenardan ortaya doğru unları çekerek yoğurmaya başlanır. Tok bir kıvam alana kadar un eklenebilir.

Hazırlanan hamur streç filme sarılır, buzdolabına konur, yarım saat dinlendirilir.

Bu arada şerbet hazırlanır; su ve şeker tencereye bırakılır, ateşe oturtulur. Kaynamaya başlayınca limon suyu, limon kabuğu, anason ve kabuk tarçın konur.

Bal kıvamından biraz ince kıvama gelene kadar kaynatılır. Ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.

Dinlenen hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Her biri unlu zeminde, merdaneyle 1 karış biyunda ve oval şekilde açılır.

Hamurun üst kısmı koparılmadan üç çubuğa ayrılır.

Bu çubuklar saç örgüsü biçiminde örülür. Ucu birbirlerinin üzerine konur ve bastırarak yapıştırılır.

Kuksistırlar, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine fırçayla yağ sürülür.

Tepsi ılık 180 derece fırına verilir. Altın kahverengini alana kadar pişirilir. (25 dakika)

Sıcak tatlılar, soğuk şerbete bırakılır, yarım saat kadar bekletilir.

Arzuya göre bir tele çıkarılır ve şerbeti iyice süzülür. Servise sunulur.

Not: Kuksistır, Güney Afrika'ya ait bir sokak tatlısıdır. Orijinali yağda kızartılır. İşlenmiş hamur anlamına gelir.