



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

## CENNET KÖŞKÜ



2 Adet yumurta  
1 Su bardağı süt  
2 Çorba kaşığı yoğurt  
Yarım su bardağı su  
1,5 Çay bardağı sıvıyağ  
1 Leblebi büyüklüğünde limon tuzu  
Çeyrek tatlı kaşığı tuz  
1 - 2 Damla üzüm sirkesi  
Alabildiği kadar un  
İçi İçin;  
250 Gr. Margarin  
150 Gr. Tereyağı  
2,5 Su bardağı dövülmüş ceviz  
Şerbeti İçin;  
4 Su bardağı su  
4 Su bardağı toz şeker  
1 Tatlı kaşığı limon suyu  
Açmak İçin;  
1,5 Su bardağı un  
1 Su bardağı buğday nişastası

- # Yoğurma kabında, yumurta, süt, yoğurt, su, sıvı yağ, dövülmüş limon tuzu, tuz, sirke ve alabildiği kadar undan oluşan orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır.
- # Hazırlanan hamur yarım saat dinlendikten sonra 16 eşit parçaya bölünür.
- # Her hamur parçasına nişasta un karışımı serpilir, oklava ile olabildiğince büyük ve ince bir yufka açılır.
- # Açılan yufkanın tüm yüzeyine 2 - 3 çorba kaşığı eritilmiş, ılıtılmış tereyağı - margarin karışımı sürülür.
- # Yağlanmış zemin üzerine yeteri kadar ince dövülmüş ceviz serpilir.
- # Yağlanmış, ceviz serpilmiş yufka ince oklavaya gevşek olarak sarılır.
- # Sarılı durumdayken iki tarafından ortaya doğru büzdürülür, içindeki oklava hızla çekilerek çıkarılır, bıçakla iki parmak kalınlığında, 7 - 8 parçaya kesilir.
- # Diğer hamur parçaları da bu şekilde hazırlanır, yağlanmış fırın tepsisine aralıksız, sıkı sıkı dizilir, üzerine kalan eritilmiş yağ gezdirilir.
- # 190 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kıp kırmızı olana kadar pişirilir.
- # Tatlı fırından çıkarılır, soğumaya bırakılır, bu arada şerbet hazırlanır.
- # Su ve toz şeker kaynatılır, kıvam alması için kısık ateşte biraz daha pişirilir, limon suyu katılır, ocaktan alınır.
- # Soğuk cennet köşküne, ılık şerbet gezdirilir. Oda ısısında en az 3,5 - 4 saat şerbetin çekmesi beklenir.
- # Cennet köşkü tazeliğini 3 - 4 gün korur, arzu edildiği zaman servise sunulur.

Not: Limon tuzu, tatlının daha uzun ömürlü olmasını sağlar.