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 eritilimiş 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.