



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

ÇERKEZ TATLISI



Yarım paket tereyağ
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
1 Çay bardağı süt
2 Adet yumurta
Yarım su bardağı irmik
4 Su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
İçi için;
1 Su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti için;
2 Su bardağı toz şeker
2,5 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu

- # Önce şerbet hazırlanır. Tencereye toz şeker ve su konur, orta ateşe alınır, biraz kaynadıktan sonra limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Şerbet soğurken, tereyağ yanmayacak şekilde eritilir, soğutulur.
- # Yoğurma kabına, 1 tam yumurta, 1 yumurtanın sarısı, süt, ayçiçek yağı, eritilmiş soğutulmuş tereyağ, tuz, karbonat, irmik konur, elle karıştırılır.
- # Üzerine yoğurdukça un eklenir, orta sertlikte bir hamur yapılır.
- # Hamur 15 dakika üzeri kapalı olarak dinlendikten sonra, ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, yuvarlanır ve çay tabağı büyüklüğünde parmak uçlarıyla açılır.
- # Açılan hamurun ortasına bir tatlı kaşığı kadar yumurta akıyla karıştırılmış, dövülmüş cevizden konur, minik bir rulo yapılır.
- # Bütün hamur bu şekilde hazırlanır, kat yerleri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir.
- # 180 derece soğuk fırına tepsi konur, tatlının üzeri kızarana kadar pişirilir (yaklaşık 30 dakika)
- # Fırından çıkan sıcak tatlılar, tencerede bulunan soğuk şerbete atılır. (Irmik içerdiği için fazla şerbet çekmez.
- # En az iki saat sonra üzerine hindistancevizi serpilir. Servise sunulur.

Not: Çerkez tatlısının aslı, yağda kızartarak pişirilir, kızartmak isteniyorsa, hamurdaki yağ miktarı azaltılmalıdır.