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 İçin;
1 Su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin;
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. (İrmik 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.