

Cerkez Tatlisi

Malzemeler

1.5 bardak un
100 gram irmik
10 gram seker
1 tatli kasigi tuz
15 gram maya
15 gram kabartma tozu
bir miktar su
5 adet yumurta sarisi
100 gram tereyagi
10 gram tarcin
Ici icin: 100 gram cekilmis ceviz
150 gram tozfindik
1 yumurta beyazi
Serbeti icin:
1 kg su
2 kg seker
yarim limonun suyu

Yapilisi

oncelikle unu bir kaba alalim.

Unun ortasina mayayi koyuyoruz ve az suyla islatiyoruz.

Sonra mayamizi unun ortasinda erittikten sonra uzerine irmik, yumurta, seker, bir cay kasigi tuz, az tarcin, 15 gr kabartma tozu ve 100 gr tereyagimizi atiyoruz. Ve butun malzemeyi karistiriyoruz. Kulak memesi kivaminda bir hamur elde ediyoruz. Uzerine biraz su ekleyebiliriz.

Hamur hazır hale geldikten sonra 15 dakika dinlendiriyoruz.

Hamurun dinlenirken ic malzemeleri yapiyoruz.

Tencereye ceviz, toz findik, tarcin ve yumurta beyazini atip karistiriyoruz.

Karistirdikten sonra ic malzemeler hazır hale geliyoruz.

15 dakika dinlendirdigimiz hamurun uzerine hafif un atarak, merdane ile aciyoruz.

Merdane ile aciktan sonra kenarlarini keserek hamuru kare bir sekil hale getiriyoruz.

En ucundan baslayarak icerisine ic malzemelerini yerlestirip, rulo yapiyoruz.

Elimizin yardimiyla, rulo yaptigimiz hamurlari yuvarlayarak inceltiyoruz.

Hamurlari inceltikten sonra belli olculerde hamurlari kesiyoruz.

Kestikten sonra buzdolabinda yarim saat tutuyoruz.

Bu sirada yag kizartiyoruz.

Kizarttigimiz yagin icerisine hamurlari atiyoruz ve pisiriyoruz.

Pisirdikten sonra hazirladigimiz serbetin icerisine yerlestiriyoruz ve serbeti cekmesi icin bekliyoruz.

Tatlimiz servise hazır

ellerimize saglik