

Karakus Tatlisi

Malzemeler

Hamur icin:

4 su bardagi un

1 paket nisasta

1 yumurta

1 su bardagi sut

Yarim su bardagi siviyağ

Yarim su bardagi su

1 paket kabartma tozu

İç harci icin:

750 gram ceviz içi

Tarcin

Kızartmak icin:

Siviyağ

Serbeti icin.

2.5 su bardagi su

3 su bardagi seker

1-2 adet limon tuzu

Yapilisi

Hamur için tüm malzeme bir kaba alınıp özlesene kadar yogurulur. Hamur 2 saat kadar dinlendirilir. Serbet için su ve seker 10-15 dakika kaynatılır. Limon tuzu eklenip karıştırılır ve soguması için ocaktan alınır. Hamur 2 ya da 3 bezeye ayrılır. Bezeler nisasta ile acılabildiği kadar ince acılır. Yufka oklava yardımı ile yelpaze gibi 4-5 parmak enliğinde yarisına kadar katlanır. Hamur katlarının üzerine 3 cm aralıkla ceviz tarcin karışımından konulur. Kalan hamur yine yelpaze şeklinde katlanarak cevizlerin üzeri kapatılır. Cevizlerin arasında bosta kalan kısım parmakla sıkılarak birleştirilir ve kesilir. Diğer bezelere de aynı işlem yapılır. Tatlı hamurları bol kızgın yağda kızartılır. Sıcak tatlılar soguk serbete atılıp cikartılırlar.