

Karakus Tatlisi

Malzemeler

HAMURU ICIN

4 SU BARDAGI UN

4 YEMEK KASIGI YOGURT

1 YUMURTA

2 TATLI KASIGI TUZ

4 YEMEK KASIGI SIVI YAG

ICI ICIN

1 SU BARDAGI CEVIZ

TARCIN VE TOZ SEKER

SERBETI ICIN

2 SU BARDAGI SU

2 SU BARDAGI SEKER

LIMON

Yapilisi

Unu genis bir kaba alip malzemeleri eklenerek yumusak bir hamur elde edene kadar yoguralim. Hamurun uzerini orterek 45 dakika kadar dinlendirelim. Hamuru iki bezeye ayiralim. Her bir beze yi incecik acalim (hamurun daha ince olmasi icin yogururken icine nisasta koyabilirsiniz).

Ince actigimiz hamuru ucundan iki kat katlayip arasina cevizli harc koyalim. Kalan hamuru uzerine katlayalim, ince uzun bir hamur elde edelim. Hamur dorder parmak buyuklukte bogumlara ayirip keselim. Kesilen parcalari kizgin yagda kizartip ve onceden hazirlayip sogutulan serbetin icine atip cikartalim. Tatlilara istege gore uzerine ceviz gezdirerek servis yaplim

AFIYET OLSUN.