

Kesme Hamur Tatlısı

Malzemeler

1 kase un
1 tutam tuz
1 bardak su
Serbeti için;
1 kg seker
1 litre su
2 su bardagi ceviz
1 avuc zencefil
5 adet cubuk tarcin
5 adet karanfil

Yapılısı

1 kase un; 1 tutam tuz ve 1 bardak su eklenerek sert bir kivam alana kadar yogurulur. Hamur 15-20 dakika dinlendirilir. Yogrulan hamur unlaranarak acilir ve kucuk karelere ayrilir, kareler de birbirlerine yapismamaları için unlanir. 2 su bardagi ceviz robottan gecirilir. Serbeti için; 1 litre su ve 1 kilo seker kaynamaya birakilir. Kaynamaya baslayınca içine çekilmiş ceviz, 1 avuc zencefil, 5 adet cubuk tarcin ve 5 adet karanfil katilir. Serbet 1-2 tasimdaha kaynatilip suzulur. Suzulen serbet yeniden tencereye dokulur, ocaga alinir ve kaynamaya baslayınca fazla unu silkelenen hamurlar atilir. Hamurlar pisince serbet ocaktan alinir ve servis tepsisine dokulup sogutulur. Kesme Hamur Tatlısı servise hazirdir.