

Sarayli Tatlisi

Malzemeler

2 su bardagi susam
1 su bardagi leblebi
1 su bardagi ceviz
3 yemek kasigi yogurt
1 adet yumurta
Zeytinyagi
Aldigi kadar un
Serbeti icin;
5 bardak seker
5 bardak su
3 damla limon

Yapilisi

Hamuru icin unun uzerine 1 adet yumurta kirilir, 3 yemek kasigi yogurt ve 1 tutam tuz eklenip azar azar su dokulerek toparlanana kadar yogrulur. Serbeti icin 5 bardak seker 5 bardak suyla kaynatilir. 3 damla limon eklenip ocaktan alinir. Ici icin; susam pembelesene kara kavrulup dovulur. Leblebi ve ceviz de dovulup susamla karistirilir. Hamurdan kucuk bezeler alinir. Her beze acilip enine 3 parmak genisliginde seritlere kesilir. Kesilen seritler ic harcla birlikte kalem gibi sarilir ve burulup 1 su bardagi sivi yagla yaglanmis tepsiye yerlestirilir. Sarayli tatlisi odun atesinde veya ocak uzerinde cevrilip ters yuz edilerek pisirilir. Pisen tatliya ilk serbet dokulur, uzerine susam serpilir. Sarayli Tatlisi servise hazirdir.