



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

YENİGÜN TATLISI



1 şişe maden suyu (20 cl)
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
Yarım çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
20 adet kuru kayısı
1 çay bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri için:
1 çorba kaşığı ceviz

- # Yoğurma kabına maden suyu, ayçiçek yağı, tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu konur karıştırılır.
- # Üzerine ele yapışmayan kıvam alana kadar, azar azar elenmiş un eklenir, yoğrulur. (Hamurun elastik olması normaldir.)
- # Hamur üzeri kapalı olarak 45 dakika kadar dinlenmeye bırakılır.
- # Bu arada şerbet hazırlanır. Su ve şeker kıvam alana kadar kaynatılır. Limon suyu katılır, 5 dakika sonra ateşten alınır.
- # Kuru kayısılar tavla zarı gibi ince doğranır. Üzerine tarçın ve dövülmüş ceviz eklenir karıştırılır.
- # Dinlenmiş hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alınır. Unlu zeminde, parmak uçlarıyla 3 parmak çapında açılır.
- # Hamurun yarısına yeteri kadar kayısı iç konur poğaça gibi kapatılır. (Yaklaşık 40 adet tatlı elde edilir.)
- # Hazırlanan tatlılar tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Tepsi fırından çıktıktan 3 dakika sonra tatlıların üzerine soğuk şerbet gezdirilir.
- # Şerbeti çekince, üzerine ceviz serpilerek servise sunulabilir.

Not: Yenigün tatlısı tatlı kuru erik kullanılarak da hazırlanabilir.