



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

MAZRUF TATLISI



2 adet yumurta
Yarım ay bardağı ayçiçeği yağı
1 orba kaşığı sirke
1,5 su bardađı süt
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
200 gr. tereyađı
Amak için;
1 su bardağı buğday nişastası
içi için;
2 su bardađı dvlm ceviz
erbeti için;
3,5 su bardađı toz eker
4 su bardađı su
Yarım limonun suyu

- # nce erbet hazırlanır. Su ve toz eker orta ateşe yerleştirilir. Kıvam almaya başlayınca ateş yarıya indirilir, limon suyu katılır, 4 – 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Yođurma kabına yumurta, süt, ayçiçeği yağı ve sirke konur, iyice karıştırılır. Sonra tuz ve ele yapımayan orta – sert hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur, zeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirilir. Bu arada tereyağı yakmadan eritilir. Daha sonra dinlenen hamur 18 parçaya bölünür.
- # Her parça niastalı zeminde, oklava yardımıyla, tatlı tabağı kadar açılır. 6 tane açılan hamur, aralarına tereyağı sürerek üst üste konur. Bu şekilde 3 küme hamur hazırlanır.
- # Hamurların arasındaki tereyağın sertleşmesi için, buzlukta yarım saat bekletilir. Daha sonra her küme niastalı zeminde, oklavayla olabildiğince ince ve büyük çapta açılır.
- # Dört parmak eninde kare parçalar kesilir. 2 adet kare parça üst üste konur. Ortasına ceviz yerleştirilir ve zarf gibi kapatılır. Diđer 2 küme hamur da aynı işlemler yapılır.
- # Mazruf tatlıları yağlanmış fırın tepsisine üst üste kaydırarak dizilir, kalan tereyağı üzerine gezdirilir.
- # Tepsi 200 derece fırına verilir. Tatlılar pembe renk alana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 3 dakika sonra soğuk erbet gezdirilir.
- # Yaklaşık 3 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Hamurun kenarından çıkan parçaların ziyan olmaması için, ince kıyılır, cevizle karıştırarak ie katılır.