



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

BOŞNAK TATLISI



1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 kase ceviz
1 ay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
3 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 ay kaşığı sıvıyağ

- # İlk olarak şerbet hazırlanır; su ve şeker tencereye konur. Orta ateşte kıvam almaya başlayana kadar kaynatılır. Sıvıyağ eklenir, 5 dakika daha pişirilir.
- # Yoğurma kabına yumurta ve toz şeker konur. Mikserle şeker eriyene kadar çırpılır. Sıvıyağ, karbonat ve un eklenir.
- # Hamur toplanmaya başlayınca kıyılmış ceviz katılır, yoğrulur.
- # Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, çiğ köfte şekillendirilir gibi parmak izi çıkacak kadar sıkılır.
- # Hamur parçaları yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.
- # Tatlı fırından alınır, 5 dakika sonra soğuk şerbette buluşturulur.
- # 2 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Şerbette kullanılan sıvıyağ limon suyu gibi kristalize olmasına engel olur.