

Adana Karakuş Tatlısı

Toplam 73 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 28 dk

10 kişilik

Zor

~390 kcal

Açılış 12/10

Adana karakuş tatlısı, ince açılmış yumurtalı hamuru cevizle sarımsaklı dilimlerde kızartılarak şerbete batırılarak taze tatlısıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1.5 su bardağı Ceviz içi
- 0.5 su bardağı Nişasta
- 3 su bardağı Sıyık yağ
- 3 su bardağı Toz şeker
- 2.5 su bardağı Şerbet suyu
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Şeker, şerbet suyu ve limon suyunu 12 dakika kaynatıp soğutun.
- Un, yumurta, su ve tuzla sert hamur yoğurun.
- Hamuru 20 dakika dinlendirip bezelere ayırın.
- Bezeleri nişastayla ince açın yüzeylerine ceviz serpin.
- Yufkaları tulo sarımsaklı dilimlere kesin.
- Dilimleri kızgın yağda 5 dakika çevire çevire kızartın.
- Sıcak tatlıları soğuk şerbete batırıp 1 dakika süzdürün.

PÜF NOKTASI

Hamuru nişastayla ince açmak kızartma sonrası katları tutmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Şerbetten alınca üstüne dövülmüş ceviz serpip oda sıcaklığında kram edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Kuruyemiş

