Cizre luzine tatlısı

Tarifin tamamı

Malzemeler

2 kg	İrmik 14¼ su bardağı
2 kg	Şeker 11¾ su bardağı
150 g	Buğday unu 1½ su bardağı
400 g	Ceviz 4 su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
9,5 g	Margarin ¾ yemek kaşığı
100 g	Ceviz 1 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Karışıma girecek 400 g cevizi elle küçük parçalara ayırın. Süsleme için ayırdığınız 100 g cevizi dörde bölün. Tepsinin tabanını margarinle yağlayın.
2. Suyla şekeri bir tencerede karıştırıp kaynatın. Kaynamaya başlayınca tencereyi ocaktan alın.
3. Şerbete sırayla ufaladığınız cevizi, irmiği ve unu ekleyin. Sakız kıvamına gelene kadar sürekli karıştırın.
4. Karışımı sıcakken tepsiye dökün ve tepsiyi hafifçe sallayarak her yere eşit yayılmasını sağlayın.
5. Karışım katılaşmadan dörde böldüğünüz cevizleri düzgünce üzerine dizip parmak ucuyla hafifçe bastırın. Oda sıcaklığında 1 saat soğumaya bırakın, sonra eşkenar dörtgen dilimler halinde kesin.
   1 sa

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 939 (Cizre Kaymakamlığı)
tatname.com/tr/tarif/cizre-luzine-tatlisi