Osmancık malak tatlısı

Tarifin tamamı

Malzemeler

200 g	Tereyağı 1 su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
10 g	Tuz ½ yemek kaşığı
1 kg	Buğday unu 9½ su bardağı
1,33 kg	Üzüm pekmezi 5 su bardağı
300 g	Ceviz 3 su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Derin bir tencerede 100 g tereyağını eritin, suyu ekleyip kaynamasını bekleyin.
2. Su kaynayınca tuzu ekleyin.
3. Unu yavaş yavaş ekleyip sürekli karıştırarak kısık ateşte 7-10 dakika pişirin. Topaklanma olmasın; hamur koyu olmalı, kaşıkla lokma lokma alınabilmeli.
   7 dk
4. Ocaktan alıp 3-5 dakika dinlendirin. Kaşıkla lokma lokma geniş bir tabağa alın.
   3 dk
5. Başka bir tavada pekmezi karıştırarak ısıtın, kaynamadan önce alıp hamurun üzerine dökün. Hamurun her yerine pekmez değsin.
6. Kalan 100 g tereyağını eritip üzerine dökün. Ceviz içini serpip servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1749 (Osmancık Kaymakamlığı)
tatname.com/tr/tarif/osmancik-malak-tatlisi