Siirt gebole tatlısı

Tarifin tamamı

Malzemeler

600 g	Su 3 su bardağı
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
300 g	Buğday unu 2¾ su bardağı
206 g	Süt 1 su bardağı
200 g	Şeker 1¼ su bardağı
50 g	Tereyağı ¼ su bardağı
265 g	Üzüm pekmezi 1 su bardağı
50 g	Ceviz ½ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Suyu derin bir tencereye alıp tuzu ekleyin ve kaynamaya bırakın.
2. Un ve sütü derin bir kasede topaksız olana kadar çırpın.
3. Un ve süt karışımını kaynayan suya yavaşça ekleyin. Şekeri ve tereyağını katıp durmadan karıştırın. Kaynadıktan sonra 2-3 dakika daha karıştırıp ocağı kapatın.
   2 dk
4. Hamur soğumadan, yüzeyi ıslatılmış yayvan bir tepsiye ya da tabağa dökün ki yapışmasın. 30-45 dakika soğumaya bırakın.
   30 dk
5. Soğuyan hamuru bıçakla kare ya da baklava dilimi kesin. Üzerine pekmezi gezdirip dövülmüş cevizle süsleyin. Ilık ya da soğuk servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1675 (Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü)
tatname.com/tr/tarif/siirt-gebole-tatlisi