# Siirt varak keek tatlısı

**6 kişilik**

## Malzemeler

| | |
|---|---|
| **200 g** | Buğday unu<br>2 su bardağı |
| **6 g** | Tuz<br>1 çay kaşığı |
| **150 g** | Su<br>¾ su bardağı |
| **265 g** | Üzüm pekmezi<br>1 su bardağı |
| **400 g** | Su<br>2 su bardağı |
| **10 g** | Tereyağı<br>¾ yemek kaşığı |
| **200 g** | Ceviz<br>2 su bardağı |

## Alerjen

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

## Yapılışı

1. Un ve tuzu geniş bir kaba alın, suyu azar azar ekleyerek sert ve pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğurun.
2. Hamuru toplayıp üzerini bezle örtün ve 20 dakika dinlendirin.
   **20 dk**
3. Hamuru yarım santim kalınlığında açıp 4x4 cm kareler halinde kesin. Kareleri temiz bir bez üzerinde 30 dakika kurutun.
   **30 dk**
4. Derin bir tencerede pekmez, tereyağı ve suyu kaynatın.
5. Kuruyan hamur karelerini tencereye ekleyip kısık ateşte 30 dakika pişirin.
   **30 dk**
6. Hamurları şerbetiyle servis tabağına alın, üzerine cevizi serpip ılık ya da soğuk servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1799 (Siirt İl Tarım ve Orman Müdürlüğü)
tatname.com/tr/tarif/siirt-varak-keek-tatlisi