

## Karakuş

### Malzemeler

1/2 kg irmik  
2 bardak süt  
1 adet yumurta  
1/2 kg ceviz içi  
1 bardak şeker  
1 adet limon kabuğu rendesi  
Yeterince un

### Şurup Malzemeleri

6 bardak şeker  
5 bardak su  
1/2 adet limonun suyu

### Hazırlanışı

Bir gece önceden irmik ılık süt ile ıslatılır. Üzerine yağ ve yumurta eklenerek, yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar üzerine un serpilir. Hazırlanan hamur 8 eşit parçaya bölünür ve üzerine nemli bez örtülerek dinlendirilir. Bezeler tek tek üzerine un serpilerek açılır. Açılan yufkaya dövülmüş ceviz içi ve limon rendesi serpilir. Tekrar oklavaya sarılarak rulo haline getirilir ve baklava dilimi şeklinde kesilir. Diğer taraftan şurup malzemeleri kaynatılarak soğutulur. Kesilen karakuşlar bol yağda kızarıncaya kadar pişirilerek şerbetin içine atılır. El ile bastırılarak şekeri emmesi sağlanır. Bu tatlı yapılırken iki ayrı tava kullanılmalıdır. Her kızartmadan sonra yağ süzülmalıdır.

Afiyet Olsun!

ADANA MUTFAĞI