CEVİZLİ İZCİ TATLISI

1 Paket Sana Hamurişi
1 Su Bardağı çekilmiş ceviz
1 Adet limon kabuğu rendesi
2 Çorba Kaşığı yoğurt
1 Adet yumurta
5 Çorba Kaşığı Süsleme için çekilmiş ceviz
3 Su Bardağı su
5 Su Bardağı un
3 Su Bardağı tozşeker
0,5 Adet limon suyu
1 Tutam tuz
2 Çorba Kaşığı zeytinyağı
1 Tatlı Kaşığı kabartma tozu

Oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin, zeytinyağı, yoğurt, yumurta, limon kabuğu rendesi, tuz ve kabartma tozunu derin bir kapta karıştırın. Un ve cevizi ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp hurma şekli verin. Rendenin ince tarafına hafif bastırarak üzerlerine desen yapın. Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizip önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Tencerede tozşeker ile suyu kaynatın. Koyulaşınca limon suyunu ekleyin. Birkaç dakika sonra ateşten alıp ılınmaya bırakın. Tatlıyı fırından çıkarıp ılık şurubu üzerine dökün. Şurubunu çekince üzerine ceviz serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79451 • adı:Cevizli İzci Tatlısı • gönderen:demirhindi • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:17