ÇOK KOLAY NEFİS BİR TATLI

hamuru:
1 yumurta,
1 çay bardağı yoğurt,
1 çaybardağı sıvıyağ,
1/2 limon suyunda 1 paket kabartma tozunu erit,
un

kulak memesi yumuşaklığında hamurumuzu yoğuruyoruz. 20 eşit bezeye ayırıp her parçayı mısır nişastası ile çay tabağı büyüklüğünde açıp 20 tane hamurumuzu hepsini üst üste koyuyoruz. ve nişasta yardımı ile çok ince olmadan yaklaşık 1/2 cm kalınlıkta dikdörtgen şeklinde açıyoruz. sonra bıçak ile karelere kesiyoruz. her karenin ortasına az döğülmüş ceviz koyup uçlarını bastırmadan kapatıyoruz hafifçe...(pişerken kat kat oluyor) yağladığımız dikdörtgen borcamımıza (yada bu şekilde olan tepsimize) sivri kısmı yukarı gelecek şekilde tüm tatlılarımızı birbirinin hafif üstüne gelecek şekilde diziyoruz...sonra 125 gr tereyağımızı eritip tatlımızın üstüne döküp sıcak fırına veriyoruz..fırından alınca üzerine soğuk şerbeti gezdirip biraz dinlendirip süsleyerek (kaymak,dondurma,h.cevizi,fıstık vb...) servis yapıyoruz..
şerbetimiz çok yoğun olmayacak.

ML® Kolay Havuç Dilimi (görsel)

© lezzetler.com tarif no:16811 • adı:ÇOK KOLAY NEFİS BİR TATLI • gönderen:YEŞİM • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:07