ELİM BOŞ TATLISI

Yarım paket tereyağı
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
Yarım su bardağı süt
1 adet yumurta
1 fiske tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Şerbet malzemesi kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Tereyağı eritilir, ılıtılır, yoğurma kabına konur. Üzerine ayçiçek yağı, süt ve yumurta eklenir. Malzemeler iyice karıştırılır. Üzerine kabartma tozu, tuz ve toplanana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan yarım ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 3 dakika sonra üzerine şerbet gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:131619 • adı:Elim Boş Tatlısı • gönderen:hacı çıkmazı • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:09