FINDIKLI MEKİK TATLISI

1 paket oda sıcaklığında margarin
1 çay bardağı irmik
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
Arzuya göre fındık
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1-2 damla limon suyu

Un ve kabartma tozu dışındaki malzemeleri karıştırılır. Aldığı kadar un ve kabatma tozunu ekleyerek yumuşak bir hamur yapınız. Hamurlar ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp oval şekil verilir ortasına bıçakla kesik yapınız ve bir fındığı ikiye bölerek hamurun üzerine koyup biraz bastırınız yağlı kağıt serpilmiş ya da fırın tepsinizi yağlayın şekil verdiğiniz hamurları tepsiye dizerek 180 derecelik fırına koyunuz, hafif pembeleşene kadar pişiriniz olduğu tatlılarınızın üzerine soğuk şerbeti dökünüz şerbeti çekene kadar dinlendirin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:102686 • adı:Fındıklı Mekik Tatlısı • gönderen:hep • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:46