İÇLİ TATLI

Yarım su bardağı süt
1 yumurta
200 g oda sıcaklığında margarin
3,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
İç malzemesi:
1,5 su bardağı ceviz içi
1 çay kaşığı tarcın
Şerbeti için:
4 su bardağı su
4 su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Önce şerbeti hazırlayın hamurun tüm malzemelerini koyup yoğurun yoğurduktan sonra hamuru 10 dk. bekletin daha sonra ceviz büyüklüünde parçalara ayırın elinizin içinde açın eve tarçın ve cevizden içine koyuk kapatın ters bir şekilde tepsiye dizin tepsiyi, yağlamaya gerek yok önceden ısıtılmış fıranda hafif kızarana kadar pişirin, fırından çıkınca bir boy daha ufak tepsiy dizin odasıcaklığındaki şerbet fırından çıkan hamurların üzerine dökün 5 dk sonra hamurlar şerbeti iyi çeksin diye ters çevirin üstüne hindistancevizi serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:19178 • adı:İçli Tatlı • gönderen:dilek_varol • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:08