KALBUR TATLISI

2 çay bardağı su
2 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yeterince un
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı ceviz içi
Şerbeti İçin;
2,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

İlk önce kıvamlı bir şerbet hazırlayıp, soğumaya bırakın. Suyu, sıvıyağı, kabartma tozunu, vanilyayı ve limon kabuğu rendesini iyice karıştırın. Yeterince un katarak kulak memisi yumuşaklığında hamur yoğurun, 15 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarlayın ve elinizle üstten bastırarak çay tabağı büyüklüğünde açın. Hamurun ortasına ceviz parçaları koyup, tarçın serpertikten sonra hamuru cevizin üzerine kapatarak hurma şekli verin. Yağladığınız fırın tepsisine dizip 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerine soğuyan şerbeti dökün ve 15 - 20 dakika beklettikten sonra, şurubun fazlasını süzüp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:6180 • adı:Kalbur Tatlısı • gönderen:gIcIk • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:35