NEMSE TATLISI

2 su bardağı un
Bir küçük paket tereyağı (125 gr.)
1 çay kaşığı limon suyu
1/2 çay kaşığı tuz
İçi için:
1 su bardağı ceviz içi
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 yumurta akı
2 çorba kaşığı şeker
Şurubu için:
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Yaprak hamurunu hazırlayınız. Çekilmiş cevize toz şeker, limon kabuğu rendesi ve yumurta akı katıp katıştırınız. Hamuru 3-4 mm. kalınlığında kare veya dikdörtgen açınız.
5 cm.lik karelere kesiniz. Ortalarına hazırlanan içten bir miktar koyup üçgen kapatmış. Tepsiye dizip orta hararetli fırında pişiriniz.
Şekere 2 su bardağı su ilâve edip orta kıvamda şurup hazırlayınız. Soğutulmuş pişmiş hamurların üzerine şurubu sıcak olarak dökünüz.

© lezzetler.com tarif no:21285 • adı:NEMSE TATLISI • gönderen:alpayşişman • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:12