OTUR FATMA TATLISI (KOCAELİ)

2 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı şeker
3,5 su bardağı mısır unu
1 çay kaşığı karbonat
Yarım paket margarin

Oda sıcaklığındaki yağ, yumurta, yoğurt, şeker ve mısır unu, karbonat büyük bir kabın içinde karıştırılır. Yağlanmış olan tepsiye hazırlanan hamur boşaltılır ve fırında hafif ateşte pişirilir. Fırında 150 derecede pişir. Tatlı çok kısa sürede piştiği için Nazlı olarak adlandırılmaktadır. Bu nedenle de pişirilirken dikkatli olmak ve ateşi iyi ayarlamak gerekir.

© lezzetler.com tarif no:114530 • adı:Otur Fatma Tatlısı (Kocaeli) • gönderen:yakupcan • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:18