YUNAN TATLISI

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı hindistancevizi
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 paket toz krem şanti
1 su bardağı süt
2 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
3 damla limon suyu

Yumurta ve 1 su bardağı şeker iyice çırpılır. Sıvıyağ, hindistancevizi, galeta unu, çekilmiş ceviz içi, tarçın, kabartma tozu, vanilya ilave edilerek tekrar çırpılır. Yağlanmış kare borcama dökülüp 155 derecede 25 dk pişirilir. Fırından çıkarılıp soğutulur. Diğer yanda 2 su bardağı şeker, 3 su bardağı su ve limon suyu kaynatılarak şerbet yapılır, soğuyan kekin üzerine şerbet sıcak olarak eşit dökülür. Soğuduktan sonra krem şanti süt ile çırpılıp üzerine yayılır. Buzdolabında 2 saat bekletilip servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:122094 • adı:Yunan Tatlısı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.04.2024 - 00:08