ABLA GÜZELİ TATLISI

1 su bardağı eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı su
1 adet yumurta
1 çay kaşığı karbonat
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su

Öncelikle şerbet malzemesini kaynatıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Erimiş soğumuş tereyağını, sıvıyağı, su ve yumurtayı bir kaba koyuyoruz. Tel çırpıcı yardımıyla güzelce karıştırıyoruz. Üzerine tuz, karbonat ve ele yapışmayana kadar un katarak yoğuruyoruz. Sonra hamurdan erik kadar parçalar alıp yuvarlıyoruz ve tepsiye biraz aralık bırakarak diziyoruz. 185 derece fırında altın rengi alana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 2 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:131771 • adı:Abla Güzeli Tatlısı • gönderen:nev • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:11