



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANKARA TATLISI

1 su bardağı süt
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 kase ceviz
2 yemek kaşığı tarçın
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 bardak su
Yarım çay kaşığı limon tuzu

Yumurtaları sütün içine kırın. Tereyağını da ilave edin. Un ve kabartma tozunu da ekleyerek yoğurmaya başlayın. Kıvamlı bir hamur elde edin. Hamurunuzu mandalina büyüklüğünde bezelere bölün. Kırılmış cevizle tarçını ekleyin. Bezelerinizi 15 santimetre çapında yuvarlaklar halinde açın. Tarçınlı cevizi içine doldurup ağzını kapatın. Tatlılarınızı fırına verin ve 180 derecede üstleri kızarana kadar pişirin. Tatlılar iyice soğuyunca şerbetin yapımına geçin. Şeker, su ve limon tuzunu karıştırıp kaynatarak bir şerbet elde edin. Sıcak şerbeti soğuk tatlıların üzerine dökün. Tatlılar şerbeti çekince servis edebilirsiniz.

