



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAĞDAT TATLISI

Hamuru için:

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Yarım yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı dövülmüş damla sakızı
- 1 çay kaşığı havlıcan
- 1 çay kaşığı mahlep
- 1 çay kaşığı toz karanfil
- Yarım çay kaşığı tuz

Şerbeti için:

- 3,5 su bardağı su
- 2,5 su bardağı toz şeker
- 1 parça limon tuzu

Tatlıları kızartmak için:

Sıvı yağ

Hamur için tüm malzemeleri derin bir kasede karıştırıp yoğurun.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.

Bir fırın tepsisinin tabanını pişirme kağıdıyla kaplayın.

Yoğurduğunuz hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle şekil verdikten sonra tepsiye dizin.

Hamurları fırına verip 20 dakika pişirin.

Ardından fırından çıkardığınız tatlıları bir de kızgın yağda orta ateşte kızartın.

Tatlılar pişerken bir yandan da şerbet için şeker ve suyu bir tencerede karıştırarak kaynatın.

Ardından içine limon tuzunu ilave edip ılınmasını bekleyin.

Ilık şerbeti ılık tatlıların üzerine gezdirin.

Şerbetin çekmesini 1 saat bekledikten sonra tatlınızı dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:12613 • adı:Bağdat Tatlısı • gönderen:DARİ • indirme tarihi:06.05.2024 - 18:15