



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BIÇAK TATLISI

Hamuru için:

250 gram tereyağı

3,5 su bardağı süt

5 su bardağı un

3 adet yumurta

Tuz

Şerbeti için:

4 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

4 damla limon suyu

Üzeri için:

12 adet çiğ badem

Şerbetini hazırlamakla başlayın. Su ve toz şekeri derin bir tencerenin içine alın.

Şeker tamamen eriyene kadar karıştırın ve orta ateşte kaynamaya bırakın.

15-20 dakika kadar kaynayan şerbet karışımına taze sıkılmış limon suyunu ilave edin.

Limon suyunu ekledikten 2-3 dakika sonra tencerenizi ocaktan alın. Şerbetin ılık bir kıvam alması için oda sıcaklığında bekletin.

Tatlinin hamurunu hazırlamaya başlayın. Tereyağını derin bir tencerenin içine alıp kısık ateşte eritin.

Soğuk sütü eritilmiş tereyağına ekleyip orta ateşte kaynamaya bırakın.

Kullanacağınız unu ayrı bir kabın içine eleyin. Kullanacağınız az miktardaki tuzu da kabın içine ilave edin.

Bu sırada kaynamakta olan sütlü tereyağlı karışımaelediğiniz un karışımını ekleyin.

Tencereyi kısık ateşte karıştırarak hamur haline getirin.

Ocaktan aldığınız hamuru soğuması için ayrı bir kaba aktarıp bekletin.

Yumurtaları soğuyan hamur karışımının içine tek tek kırın ve bir çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın.

Kullanacağınız ısıya dayanıklı fırın kabının her yerini tereyağıyla yağlayın.

Hazırladığınız hamuru bastırarak fırın kabının içine yayın.

Tatlinizi kare ya da dörtgen şeklinde dilimledikten sonra üzerine kabuksuz çiğ bademleri yerleştirin.

Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 45 dakika kadar pişirin.

