



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BIÇAK TATLISI

1 adet yumurta
yarım litre süt
1 paket tereyağı
alabildiği kadar un
şurubu için;
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet hazırlanır soğumaya bırakılır.

Tereyağı yakmadan eritilir, 2 su bardağı süt eklenir, birlikte kaynatılır, biraz soğuyunca yavaş yavaş un eklenerek devamlı karıştırılır, hamur yapılır.

Hamur ılıyınca yumurta katılır, biraz daha yoğrulur, hamur yağlanmış fırın kabına bastırılarak yerleştirilir.

Baklava dilimi şeklinde kesilir, ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Sıcak tatlıya soğuk şerbet gezdirilir.



Fotoğraf "uydu" tarafından gönderildi. 17.08.2020