



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞNAK TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

3 su bardağı toz şeker

4 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

1 yumurta

250 g margarin

2 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

1 tatlı kaşığı toz tarçın

0,5 su bardağı öğütülmüş ceviz

1 paket Dr. Oetker Revani

1,5 su bardağı un

Üzeri için:

1 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

Toz şeker ve suyu tencereye koyup arada karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, margarin, hindistancevizi, tarçın, ceviz ve revani karışımını karıştırın. Unu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkartıp 5 dakika soğutun ve üzerine soğuk şurubu dökün. Üzerini ikinci bir tepsi ile kapatıp soğumaya bırakın. Soğuyan tatlıyı hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.

