# BOŞNAK TATLISI

2 su bardağı ceviz
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı şeker
2 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı limon suyu
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
5 bardak şeker
6 bardak su
1 çay kaşığı sıvı yağ

Hamuru için; 2 adet yumurtanın sarısı, 1 su bardağı şeker, 1 su bardağı sıvı yağ ve 1 su bardağı yoğurt yoğurma kabına konulur.1 çay kaşığı karbonatın üzerine 1-2 damla limon sıkılıp malzemelere eklenir. Aldığı kadar unla birlikte kulak memesi kıvamınında yoğrulup 2 su bardağı iri çekilmiş cevizle özleştirilir. Tepsi margarinle yağlanır Hamurlar avuç içinde sıkılır ve tepsiye yerleştirilir.Ortalama 180 derecede ısıtılmış fırında pişirilir.
Şerbeti için; 5 bardak şeker 6 bardak su ile kaynatılır. Ocaktan alınıp 1 çay kaşığı sıvı yağ eklenir (Tatlıya parlaklık vermesi için) Nar gibi kızaran hamurlar fırından alınır ve soğutulur. Sıcak şerbet üzerilerine dökülür.



Fotoğraf "Vicdani" tarafından gönderildi. 17.04.2015

© lezzetler.com tarif no:94536 • adı:Boşnak Tatlısı • gönderen:palyaço • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:51