



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULUT TATLISI

200 ml krema
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı un (250 ml)
Şerbeti için:
1 su bardağı + çeyrek bardak şeker
2 su bardağı su
Yarım su bardağı pekmez
1 dilim limon

Şerbeti için gerekli olan malzemeleri bir tencereye alın ve kaynamaya başladıktan sonra, 5 dakika daha kaynatın ve altını kapatıp soğumaya bırakın.

Hamuru için gerekli olan malzemeleri bir kaba alın, güzelce yoğurun.

Elinizi yağladıktan sonra cevizden biraz küçük olacak şekilde şekillendirip, yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üstleri kızaran ve kurdan testini geçene dek yaklaşık 30 dakika pişirin ve ardından soğumuş olan şerbeti sıcak tatlının üstüne gezdirin.

Bu şekilde arada ters çevirerek şerbeti çekip tamamen soğumasını bekleyin ve sonra antepfıstığı serperek servis edin.

