



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DAMLA TATLISI

150 gram eritilmiş tereyağı
2 adet yumurta
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı pudra şekeri
4,5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı sirke
İçi için:
2 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Şerbeti için:
3-4 damla limon suyu
3 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
Üzeri için:
Fındık

Şerbetini hazırlamakla başlayın. Şeker ve suyu bir tencerede çırpıp orta ateşte kaynatın. Şerbet kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edip 2-3 dakika sonra altını kapatıp soğuması için dinlenmeye bırakın. İrmik, pudra şekeri, yoğurt, sıvı yağ, eritilmiş tereyağı, vanilya, sirke, 1 yumurta ve diğer yumurtanın da beyazını derin bir kabin içine alıp güzelce çırpın. Daha sonra un ve kabartma tozunu da koyup karıştırmaya devam edin. Hamurun toparlanması için unu hamura yavaş yavaş ilave edin. Hamurunuz kulak memesi kıvamında olacaktır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, yassı olacak biçimde şekillendirin. Cevizleri yassı hamurların içine koyun ve rulo olacak şekilde sarın. Hamuru biraz açtırarak esnetin ve iki ucunu damla şekline benzer olacak gibi öne getirip sıkıştırarak birleştirin. Hazırladığınız tatlıları tepsiye dizin. Üzerlerine bir yumurtanın sarısını sürün ve fındıkla süsleyin. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Damla tatlısı piştikten sonra 1-2 dakika sonra şerbetini dökün. Şerbeti bütün tatlıların üzerine gelecek şekilde dökmeye özen gösterin. Tatlının şerbetini çekmesi için üzerini kapatıp yarım saat kadar dinlenmeye bırakın. Damla tatlınız şerbetini çekince hemen servis edebilirsiniz.

