



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUDOVE TATLISI

2 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
2 kahve fincanı toz şeker
2 kahve fincanı sıvı yağ
1 kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 vanilya
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
3- 4 su bardağı un
Şerbeti için;
4 bardak su
3 bardak toz şeker

İlk önce soğuması için şerbetini hazırlayın.

Şerbeti için şeker ve suyu ocağa alıp sürekli karıştırarak şekerlerin erimesini sağlayın.

Şekerler eridiğinde ve kıvam aldığı anda 2-3 damla limon sıkın ve altını kapatıp soğumaya bırakın.

Dudove tatlısı hamuru için; yumurtalarla şekeri iyice çırpıp sırasıyla yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu, karbonat, ceviz içi, vanilya ekleyerek karıştırın.

Kontrollü bir şekilde, unu ekleyip yoğurarak ele yapışmayacak bir kıvam elde edin.

Yağladığınız tepsiye dizdikten sonra üzerlerine çatalla iyice bastırın ve tepsiye aralıklarla dizin.

180 derece fırında kızara kadar pişirdikten sonra fırından çıkarıp üzerine 5 dakika bekleyip soğumuş olan şerbetinizi dökün.

