FİYONK TATLISI

1,5 Su Bardagi Su
2 Su Bardagi Un
3 Çorba Kasigi Margarin
3 Adet Yumurta
1 Tutam Tuz
1,5 Su Bardagi Sivi Yag
Serbeti Için:
2,5 Su Bardagi Seker
2,5 Su Bardagi Su
1/4 Limon

Tencereye bir buçuk bardak suyu alip kaynatalim.Içine margarini ekleyelim. Margarin eriyene dek kaynatmaya devam edelim. Margarin eriyince bir tutam tuz ve 2 su bardagi unu ilave edip hizla karistiralim. Sürekli karistirarak hamurlasip koyu bir kivama gelmesini saglayalim. Kasik hamurun içinde zor dönmeye basladiginda hamuru ateten alalim ve sogutalim. Içine yumurtalari teker teker kirip yoguralim. Hamuru krema torbasina azar azar doldurup ilik sivi yagin içine istedigimiz sekilde sikalim.Atesin altini açip hamurlari arkali önlü kizartalim. Serbeti için suyu, sekeri ve limonu kaynatalim. Serbet yogun bir kivama geldiginde atesten alalim. Hamurlari yagdan çikarir çikarmaz önceden hazirlayip soguttugumuz serbete atalim. Serbeti emen tatlilari hemen servis tabagina alalim.

© lezzetler.com tarif no:4007 • adı:Fiyonk Tatlısı • gönderen:Borekch • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:51