HANIM KIZ TATLISI

1 paket bayat tost ekmeği
2 çorba kaşığı tereyağı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
2 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 çay bardağı şeker

Şerbet malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Tost ekmeklerinin kenarları alınır. Üzerlerine tereyağı sürülür. Fırın kabına 2 kat üst üste olarak dizilir. 180 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra şerbet gezdirilir. Süt, su, şeker, un, nişasta bir tencereye bırakılır. Çırpıcıyla karıştırarak bir taşım pişirilir. Ocaktan alınır, mikserle 5 dakika kadar çırpılır. Şerbetli ekmeklerin üzerine gezdirilir. Üzeri streç filmle kaplanır. Buzdolabında 1 gece bekletilir. Ertesi gün ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:140999 • adı:Hanım Kız Tatlısı • gönderen:meryem leman • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:57