



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ SELANİK TATLISI

[Sahrap Soysal](#)

Hamuru için:

2 su bardağı mısır unu

1 su bardağı un

2 adet yumurta

1 çay bardağı sıvıyağ

½ su bardağı toz şeker

½ çay bardağı hindistancevizi

1 çay kaşığı karbonat

Şerbeti için:

3 su bardağı tozşeker

4 su bardağı su

Önce şerbeti için su ve toz şekerini orta boy bir tencereye koyun. Ara sıra karıştırarak kısık ateşte kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alın. Soğutun.

Derin bir kabın içine hamur için gerekli olan mısır unu, normal un, yumurta, sıvıyağ ve toz şekerini koyun.

Hindistancevizi ve karbonatı ekleyip iyice yoğurun. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur hazırlayın.

Hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. İsterseniz farklı şekillerde yapabilirsiniz.

Bu arada fırın tepsisine fırın kağıdı yayıp hazırladığınız hamurları fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Fırını 175 derece alt-üst konuma ayarlayıp 5 dakika önceden ısıtın. Sıcak fırında üzerleri altın sarısı renk

oluncaya kadar en az 30 dakika pişirip çıkarın.

Sıcakken üzerine soğuk şerbeti gezdirin. İyice çekmesini bekleyin. İsterseniz üzerine hindistancevizi ya da ceviz içi serpin.