



## İÇLİ KÖFTE TATLISI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekmeđ
- 3 adet yumurta
- 1/2 çay bardađı toz Őeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı kırık ceviz
- 1 ay kaŐığı tarçın
- Őerbet İçin:
- 2 su bardađı Őeker
- 2 su bardađı su
- 4 damla limon suyu

Ekmeđi rondodan geerir. Yumurta ve Őekeri blenderda çırparak içine ufalanmıŐ ekmeği, kabartma tozunu, vanilyayı ve sıvı yağı ilave edip hamur yapın. Ceviz ve tarçını ekleyin. Őekeri ve suyu kaynatarak limon sıkıp Őerbeti ilitin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopararak baŐ parmağınızla iini aın. İçine fındık koyduktan sonra kapatın. Fırın tepsisine dizip 180 derecede 20 dakika piŐirin. Ilık Őerbetin içine atarak 10 dakika sonra çıkarın. Servis yapın.

