



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR TATLISI (MANİSA)

- 1 paket margarin
- 2 yumurta
- 1 paket hamur kabartma tozu
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 3 yemek kaşığı irmik
- 3 su bardağı un
- Şerbeti için:
- 2,5 su bardağı toz şeker
- 2,5 su bardağı su

Bir kaptaki oda sıcaklığında bekletilmiş margarin, yumurta, pudra şekeri, şeker, irmik karıştırılır. Daha sonra karışan malzemelerin içine un ve kabartma tozu ilave edilir. Hamur kendini toplayıp şekil alıncaya kadar yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde yuvarlandıktan sonra boş soda şişesi ile şekil verilir. 120 derecede 20-30 dakika pişirilir. Bir tencerede 2.5 su bardağı şeker ve 2.5 su bardağı şerbet kaynatılır. Her ikisi de ılıkken şerbetlenir.