



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MELİSA TATLISI

Hamuru için;
125 gram tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağından bir parmak az pudra şekeri
2 yemek kaşığı kakao
2 buçuk yemek kaşığı irmik
Yarım çay bardağı öğütülmüş ceviz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Şerbeti için;

3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
3 damla limon suyu
Üzeri için;
Beyaz haşhaş
Fındık ya da badem

Tatlıyı hazırlamaya öncelikle şerbet ile başlayalım. Derin bir tencereye su ve toz şekeri koyup kaynayana kadar ocakta karıştırın. Kaynadıktan sonra 3 damla limon suyu sıkıp beş dakika daha kısık ateşte kaynatıldıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Hamuru için; derin bir kaba oda sıcaklığındaki tereyağını koyun ve üzerine yumurtayı kırın. Ardından pudra şekeri, kakao, irmik, ceviz, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Son olarak unu azar azar ekleyin ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yuvarlayın. Bir kaba haşhaş koyun.

Yuvarladığınız hamurları arkalı önlü haşhaşa bulayın. Haşhaşladığınız hamurları yağlanmış fırın kabına hafif aralıklı olacak şekilde dizin. Hamurların orta kısmına birer adet fındık veya badem koyup hafifçe bastırın. Tepsiyi, önceden ısıttığınız 175 derecelik fırına verin ve yaklaşık 25 dakika kadar pişirin. Tatlı piştikten sonra fırından çıkarıp üzerine azar azar soğuk şerbet dökün. Afiyet olsun...

Not: Tatlının sıcak, şerbetin ise soğuk olması gerekir.



© lezzetler.com tarif no:159058 • adı:Melisa Tatlısı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:18.05.2024 - 04:50