



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSKET BASTI

Malzeme

- hamuru için:
- 1 paket Sana yağı
- 2 adet yumurta
- ½ su bardağı ılık su
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Her misket bastının üzerine:
- yarım ceviz
- şerbeti için:
- 1 kg. şeker
- 5 su bardağı su
- ½ yemek kaşığı limon suyu

Hazırlanışı

1. Hamuru için tüm malzemeyi derin bir kâseye koyup, hamur ele yapışmayacak hale gelene kadar un ilave ederek yoğurun.
2. Hamuru rendede çevirerek top haline getirin. Üzerine yarım ceviz koyup tepsiye dizin. 185 derecede ısıtılmış fırında pişirip üzerine önceden kaynatıp soğuttuğunuz şerbeti dökün.
3. Buzdolabında soğuttuktan sonra kremşanti, vanilyalı dondurma veya kaymak ile birlikte servis edin.