



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NURTAÇ TATLISI

<http://www.hurriyet.com.tr>

Hamuru için:

100 gram oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı,

1 çay bardağı sıvı yağ

2 yemek kaşığı irmik

1 yumurta

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2-2,5 su bardağı un

İçi için:

Dövülmüş ceviz içi

Bulamak için:

1 kase irmik

Şerbeti için:

1 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

4-5 damla limon suyu

Un haricindeki hamur malzemeleri yoğurma kabına alıp elinizle karıştırın.

Ununu azar azar ilave ederek güzelce yoğurun ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin.

Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparıp avuç içinde bastırarak inceltin ve ortasını çukurlaştırın.

Çukura dövülmüş ceviz içinden koyup kapatın.

Ağzını kapatıp elinizde yuvarlayarak şekillendirin.

Tatlıları irmiğe bulayıp fırın tepsisine dizin.

Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.

Tepsiyi fırına verin ve tatlıların üzeri kızarana kadar pişirin.

Tatlıları fırından alıp soğumaya bırakın.

Bu arada şerbeti için suyu ve şekeri tencerede karıştırıp ocağın üzerinde kaynamaya bırakın.

Şerbeti ocaktan alıp kaşıkla tatlıların üzerine gezdirin.

Şerbetini çeken tatlıların üzerini süsleyip servis yapın.



