PARMAK TATLISI

Hamuru için:
1 yumurta
Yarım çay bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı irmik
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 çay bardağı un
İçi için:
1 çay bardağı dövülmüş ceviz, fındık, badem karışımı
3 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
2-3 damla limon suyu
Üstü için:
1 çay bardağı irmik

Şerbetle başlayın. Şeker ve suyu karıştırıp ocağa alın.
Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocağı kısın.
10 dakika kadar da kısık ateşte kaynatıp altını kapatın ve soğumaya bırakın.
Hamuru için un hariç tüm malzemeleri yoğurma kabında karıştırıp yoğurun.
Unu da azar azar ekleyip ele yapışmayan bir hamur elde edin ve 10 dakika dinlendirin.
Ceviz, fındık ve bademi robottan geçirin. Şeker ve tarçını da ekleyip karıştırın.
Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp içine tarçınlı harçtan koyun. Kapatıp elinizle ince uzun köfte şekli verin.
Hazırladığınız köftelerin her tarafını bir tabağa koyduğunuz irmiğe güzelce bulayın.
Fırın tepsisini yağlayıp tatlıları tepsiye dizin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın ve tepsiyi fırına verin.
Üstleri kızarınca tepsiyi fırından çıkarın.
Ilınınca soğuk şerbeti tatlıların üzerine dökün.
Tatlılar şerbeti çekince servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:144828 • adı:Parmak Tatlısı • gönderen:bahis • indirme tarihi:18.05.2024 - 08:10