



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN REÇELLİ ÖRGÜ TATLI

1 çay bardağı sıvı yağ
125 gram margarin
1 paket vanilya
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçerisinde:
Patlıcan reçeli
Şerbeti İçin:
Limon suyu
3,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Üzeri İçin:
Yeşil fıstık
Hindistancevizi

Erimiş margarin, sıvı yağ ve süt karıştırma kapında çırpma teli yardımıyla çırpılıp üzerine un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyerek gerekli hamuru hazırlayalım ve dinlemeye bırakalım 15 dk kadar sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayıralım ve açalım kenarlarında verevine üç kesik yapıp ortalarına marmelat koyarak üst üste gelecek şekilde kapatıp, 170 derecelik fırında üzerlerine yumurta sarısı sürerek pişirdikten sonra, şerbetini yapıp soğumaya bırakalım ve fırından çıkardığımız tatlının ilk harı çıktıktan sonra ılık şerbetini döküp süsleyerek servis yapılır hale getirelim.

