



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK TATLISI

2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
2 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı Hindistan cevizi
1 çay kaşığı karbonat
Şerbeti için:
500 gram toz şeker
4 su bardağı su

Şerbetini hazırlamakla başlayın. Su ve şekeri bir tencerede birleştirin. Tencereyi kısık ateşte, ara ara karıştırarak kaynayanaya kadar pişirin. Tencere kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Hamurunu hazırlamak için mısır unu, un, yumurta, şeker ve sıvı yağı derin bir karıştırma kabının içine alın. Hindistancevizi ve karbonatı ekledikten sonra bütün malzemeleri güzelce yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve yuvarlayın. Hazırladığınız hamur toplarını pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında, üstleri sararana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Tatlınız henüz sıcakken, soğuk şerbeti üzerinde gezdirin. Tatlı şerbeti tamamen çekene kadar bekleyin. Üzerlerine hindistancevizi serpip hemen servis edebilirsiniz.

