



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK TATLISI

- 1 su bardağı mısır unu
- 2 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı hindistancevizi
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su

Tüm malzemeler bir kaba eklenir ve yoğrulur.

Un az gelir, ele yapışsa biraz daha un eklenebilir.

Yoğurulup yuvarlanan hamur fırın tepsisine dizilir ve önceden ısıtılmış 200 derecede hafif pembeleşene kadar pişirilir.

Şeker ve su ile şerbet hazırlanır.

İlık olan şerbet ılık olan tatlılar ile buluşturulur.

Tabağa alınan tatlılar servis edilir.

