



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YELİZ'İN TATLISI

Malzemeler:

- 1 su bardağı sivi
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı pudrasekeri
- 1 su bardağı ince çekilmiş fındık
- 2 corba kaşığı kakao
- Aldığı kadar un
- 1 paket kabartma tozu
- Serbeti için
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı seker
- yarım limon suyu
- 1 çay kaşığı vanilya

Hazırlanışı:

Öncelikle serbetini hazırlayın. Bunun için 2 su bardağı su ve sekeri kaynatın. Limon suyunu ilave edip, serbeti ocaktan alın. 1 çay kaşığı vanilyayı da karıştırın. serbeti soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde siviyağı , yumurta, yoğurt, pudra sekerini ve kabartma tozu ile beraber aldığı kadar unu ilave edip; hamur toplanana kadar yogurun. hamuru 4 'e bölün. Bir parçasına 2 corba kaşığı kakaoyu ekleyin. ince kiyilmiş fındığı da ekleyip, yogurun. Bu hamuru da üçe bölün. Diğer tarafta da 3 adet sade hamurumuz var. Bunlarda birini merdane ile uzunlamasına açın. Kiyisine kakaolu hamurudan serit yapın ve Beraber sarın. Bir parmak kalınlığında Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana dek pisirin. Üzerine soğutulmuş serbet gezdirin. Üzerini örtüp 4 saat kadar dinlendirin. Üzerine hindistancevizi serperek servis yapabilirsiniz.

Not:Kabartma Tozunu Unutmazsanız Daha kabarık Tatlılarınız Olacak. Arzu eden mayalısını da yapabilir.