

Ankara Tatlısı

Malzemeler

1 su bardağı süt
2 yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 kase ceviz içi
2 yemek kaşığı tarçın
Aldığı kadar un
Serbet için:
4 su bardağı su
4 su bardağı şeker
Limon tuzu

Yapılışı

Serbet için su ve şeker bir tencereye alınıp kaynatılır. 10 dakika kadar kaynatılır. Ocaktan almadan önce limon tuzu eklenip karıştırılır ve soğumaya bırakılır. Tatlinin hamuru için süt ve yumurta bir kaba alınıp çırpılarak birbirine yedirilir. Tereyağı, un ve kabartma tozu eklenir. Yogurularak yumuşak bir hamur elde edilir. Diğer tarafta iri çekilmiş ceviz içi ile tarçın harmanlanır. Hamurdan küçük parçalar kopartılıp acılır. İçine cevizli karışımdan konularak ortası açık kalacak şekilde kenarları kapatılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pisirilir. Sıcak tatlinin üzerine soğuk serbet gezdirilir.