

Ankara Tatlısı

Malzemeler

1 su bardağı süt
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 kase ceviz
2 yemek kaşığı tarçın
Aldığı kadar un
Serbeti için:
4 su bardağı şeker
4 bardak su
1/2 limon tuzu

Yapılışı

Bir bardak süte iki yumurta kırılır, iki yemek kaşığı tereyağı koyulur. Un ve kabartma tozu eklenerek hamur yoğurulur. Hamur kıvamını bulunca bezelere bölünür. Kırılmış cevizle tarçın karıştırılır. Mandalına büyüklüğündeki bezeler acılır ve cevizli tarçınlı iç koyulup kenarları kapatılır. Tepsiye dizilen tatlılar fırında pısırılır. 4 su bardağı şeker 4 bardak su ile limon tuzu eklenerek kaynatılır. Fırından çıkartılan ve soğutulan tatlıların üzerine sıcak serbet dokulur.
Ankara tatlısı sunuma hazırdır...