

Balpare Tatlisi

Malzemeler

125 gr. margarin

2 corba kasigi siviyağ

1 yumurta

1,5 su bardagi irmik

2,5 su bardagi un

1 su bardagi oda sicakliginda yogurt

Yarım su bardagi tozseker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 tup limon aromasi

Serbet icin:

4 su bardagi seker

4 su bardagi su

1-2 damla limon suyu

Uzeri Icin:

Hindistan cevizi

Antep fistigi

Yapilisi

İlk olarak tatliya serbet soguk verileceginden oncelikle serbet malzemelerini kaynatalim bir kenara alalim sogutalim.Hamur icin verilen malzemeler sirasi ile derin bir kaba alalim iyice yoguralim ve elde edilen hamurdan ceviz buyuklugunde toplar yapalim.Yagli kagit serili tepsiye siralanan tatlilar onceden isitilmis 200 derecelik firinda 10 dakika, sonra derecesi dusurulerek 160 dereceye getirilen firinda iyice kizarana kadar pisirelim firindan cikar cikmaz soguk serbeti dokelim.Bir gece dinlendirilen tatlilar uzerlerine hindistan cevizi veya fistik serperek servis edelim.AFIYET SEKER OLSUN:)