

Catal Tatlisi

Malzemeler

3 yemek kasigi yogurt
3 adet yumurta
1 1/2 su bardagi sut
1 kase ceviz
1 cay kasigi kabartma tozu
1 kase nisasta
250 gram margarin
1/2 limon
1/2 su bardagi zeytin yagi
Aldigi kadar un
Serbeti icin:
2 kase seker
3 kase su
1/2 limon

Yapilisi

hamur icin uc yumurta kirilir ve uzerine 3 yemek kasigi yogurt eklenir. Bir bucuk su bardagi sut, kabartma tozu ve yarim limonun suyunu ekledigimiz hamur harci un eklenerek cirpilir. Kivamini bulunca yogurlan hamur iki bezeye bolunur. Bezeler uzeri ortulerek dinlendirilir. Bu sirada iki kase sekere 3 kase su eklenerek serbet kaynatilir. Bir paket margarin de tavada eritilir. Dinlenen bezeler nisasta serpilerek acilir. Acilan hamurun uzerine eritilen yag surulerek katlanir. Ayni islem 2 kez daha yapilir ve yaglanan hamur dolapta dondurulur. Donan beze tekrar acilir ve seritler halinde kesilir. Tavada isitilan zeytinyaginda hamur seritler catala sarilarak kizartilir. Kizartilan tatlilar serbete batirilip servis tabagina alinir ve uzerine ceviz serpilir.
Catal tatlisi sunuma hazirdir.