

Cevizli Benekli Tatli

Malzemeler

2 yumurta
200 gr. tereyagi
Yarim cay bardagi siviya
1 cay bardagi irmik
2 corba kasigi pudra sekeri
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldigi kadar un
Ici icin;
Ceviz-tarcin karisimi
Uzeri icin;
Hashas
Serbeti icin;
4 su bardagi toz seker
4 su bardagi su
yarim limon

Yapilisi

Ilk olarak tereyagini karistirma kabina alin.Siviya ve ve irmigi dokup karistirin.Yumurtalari kirin ve pudra sekerini, vanilyayi ve kabartma tozunu ilave edin ve karistirin.

En son unu koyun ve yogurun. Kulak memesi kivaminda bir hamur elde edin. Hamurdan parcalar koparip yuvarlayin. Elimizdeyken hamurun uzerine bastirip genisletin ve icine bir parca ceviz-tarcin karisimi koyun ve kapatın.

Bu sekilde hazirladiktan sonra hashasa bulayin ve yaglanmis firin tepsisine dizin. Onceden isitilmis 180 derecelik firinda pisirin. Serbet malzemelerini kaynatin ve ilimaya birakin.

Ilk sicakligi cikan serbeti firindan cikan tatliya dokun. Serbetini cekince servis edin.