

Cicek Tatli

Malzemeler

250 gram tereyag(oda sicakliginda)

1 cay b. siviyağ

2 yumurta

1,5 yemek k. yogurt

1,5 tatli k. elma sirkesi

1 paket kabartma tozu

Alabildigi kadar un(4 su b. kadar)

Serbeti Icin:

5 su b. seker

5 su b. su

5-6 damla limon suyu

1 su b. iri cekilmis ceviz

1 yumurta(aki arasini yapistirmek icin, sarisi uzerine)

Yapilisi

Seker ve suyu tencereye alip kaynatin. 5-6 dakika kaynadiktan sonra limon suyunu ekleyip bir iki tasim daha kaynatin ve ocaktan alin.

Hamuru icin un haric, butun malzemeleri yogurma kabina alip yogurun. Azar azar unu ekleyip kulak memesi yumusakliginda bir hamur yogurun.

Cicek kalipla parcalar elde ediyoruz. Kestiginiz parcalarin icine bir de kucuk bir kapak yardimiyla tam ortasindan bir yuvarlak daha kesin.

Bir butun bir de ortasindan yuvarlak delik acilmis ikinci parcayi, yumurta aki yardimiyla yapistirin.

Cicekleri tepsiye yerlestirin.

Uzerine yumurta sarisi surun, en son ceviz ile ortasini doldurun ve 200 dereceli firinda kizarana kadar pisiriyoruz.

Ilk tatliya ilk serbet dokun.Afiyet Olsun