

Deniz Kestanesi Tatlısı

Malzemeler

2 yumurta
250 grAM tereyag
1 su b. irmik
1 su b. iri iri kiyilmiş ceviz içi
2 su b. un
1 küçük paket kakao
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
SERBETİ İÇİN;
3 su b. toz şeker
3 su b. su

Yapılısı

Oda sıcaklığında iyice yumuşamış olan yağ mikserle karıştırın daha sonra yumurtaları ekleyip onunla da biraz çırpın. Daha sonra irmik ve kakaoyu ekleyip bu sefer elinizle yogurun. Güzelce yogurduktan sonra cevizi ekleyin.

Kabartma tozu, vanilya ve unun 1,5 su bardağı kadarını ekleyin(ben tarifteki gibi iki su bardağı ekledim ve sert oldu o yüzden siz önce bir kısmını ekleyin) kulak memesi kıvamına gelmediyse biraz daha un ekleyebilirsiniz.

Hashası bir tabak içerisine alın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve hashasa bulayarak önceden yağlı kâğıt serdiğiniz tepsiye dizin.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20 dk. pişirin.

Tatlıları başka bir tepsiye alıp üzerine soğuk serbeti dokun.

Toplar sıcak serbet soğuk olmalı.

Serbeti iyice çekip soguyunca servis edin.