

## Funiyka Tatlısı

### Malzemeler

HAMURU İÇİN

2 YUMURTA

1 SU BARDAGI SEKER

1 SU BARDAGI YOGURT

1 CAY BARDAGI SIVIYAG

50 GR MARGARIN VEYA TEREYAGI

1 PAKET KABARTMA TOZU

1 PAKET VANILYA

ALDIGI KADAR UN

MUHALLEBİSİ İÇİN:

1 LT SUT

2 YUMURTA

1 SU BARDAGI SEKER

6 CORBA KASIGI UN

2 PAKET VANILYA

50 GR MARGARIN

UZERİ İÇİN KİYİLMİS CEVİZ

### Yapılışı

KREMA İÇİN TÜM MALZEME DERİN BİR TENCEREYE ALINIP KARIŞTIRILARAK PISIRILIR. SOĞUMUS KENARA ALINIR. ODA SICALIĞINDAKİ TEREYAGI VE YOGURT DERİN BİR KAPTA KARIŞTIRILIR. İÇİN BUTÜN MALZEMELER EKLENİP YOGURULARAK KULAK MEMESİ KIVAMINDA BİR HAMUR EĞİLİR. HAMUR 15 DAKİKA DİNLENDİRİLİR. HAMUR 3 ESİT PARÇAYA BOLUNUP HER BİR PARÇA 2 CM KALINLIĞINDA ACILIR. HAMURLAR 3 CM GENİSLİĞİNDE SERİTLER SEKLİNDE KESİLİR. HAMUR YAGLANMIŞ KULAH SEKLİNDEKİ KALIPLARA SARILIR. ÖNCEDEN ISITILMIŞ 170 DERECELİK SİCİ FİRINDA ÇOK KIZARTMAMAK SARTIYLA PISIRILIR. FİRINDA ÇIKAR ÇIKMAZ SOĞUMASINI BEKLİYERKEN KULAHLAR KALIPLARDAN ÇIKARTILIR. SOĞUMUS KREMA İLE KULAHLARIN İÇİ DOLDURULUR. CEVİZ İLE SUSLENİP SERVİS YAPILIR. AFİYET OLSUN