

Galeta Unlu Tatli

Malzemeler

4 yumurta
1 su bardagi galeta unu
1 su bardagi siviyağ
1 su bardagi hindistan cevizi
1 su bardagi findik(çekilmiş)
1 su bardagi seker
1/2 caybardagi irmik
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya..
Serbeti için;
2 su bardagi su
1,5 su bardagi seker
Muhallebi için;
2 yemekkasigi nisasta
3 yemekkasigi un
4 yemekkasigi seker
1 yemekkasigi tereyagi
1 poset krem-santi
1 lt sut

Yapilisi

Serbet hazirlanir,sogumaya birakilir.

Muhallebi için sut, seker ve un pisirilir.Hafif ilininca tereyag ve toz krem santi ilave edilir ve 10 dk kadar cirpilir.Sonra sogumaya birakilir.

Tatli için yumurta ve seker cirpilir. Diger malzemeler de ilave edilir.Yaglanmis tepsiye(dikdortgen borcam gayet uygun) dokulur. ve uzeri kizarana dek pisirilir. Firindan cikan sicak tatli 2-3 dk kadar sogutulur ve serbetlenir. Birkac saat dinlendirilerek muhallebi ile suslenir ve tatli tabaginda servis edilir.