

Gazoz Tatlısı

Malzemeler

1 sise meyveli gazoz
Kibrit kutusu kadar yas maya
2 yumurta
İri dovulmus ceviz, tarçın, Hindistan cevizi
3-4 corba k. siviyağ
Aldığı kadar un
Serbeti için:
3,5 su b. seker
3 su bardağı su
1-2 damla limon suyu

Yapılısı

Derin bir kaseye mayayı koyun, meyveli gazozu ekleyin. Maya kabarmaya başladıktan sonra 2 yumurta ekleyin. Ele yapışmayacak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edinceye kadar un ekleyerek yoğurun.

Hamuru 12 parçaya bölüp, beze yapın. Her bezeyi merdane ile acın, üzerilerine siviyağ sürün. Ceviz ve tarçını ilave edip rulo gibi kıvrın. 2 parmak eninde kesin. Yağlanmış tepsiye dizin. Fırında altı üstü pembeleşene kadar pişirin. Tatlı ilininca üzerine önceden hazırladığınız ve süttüğünüz serbeti gezdirin. Tatlılar serbeti çekince servis tabağına alın.