

Hanim Gobegi Tatlisi

Malzemeler

1 cup zeytinyagi ve erimis tereyagi karisimi

1/2 cup + 2 yemek kasigi daha su

Aldigi kadar un, yaklasik 2 +1/2 cup un

Serbet icin:

1 cup seker

1/2 cup su

1/2 limon suyu

Yapilisi

Bir tencerede yag ve su karistirilir. Icinde aldigi kadar un konur, devamlı karistirarak eze eze pisirilir. Hamur tencerenin kenarlarına yapismaya baslayınca altı kapatılır ve sogumaya bırakılır. Ilık olunca ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp, yuvarlanır ve ortasına parmakla bastırılıp, tuzsuz bir badem konur. Fırın tepsisine dizilir ve 170 C’de hafif pempelesinceye kadar pisirilir. Diğer taraftan, 1 bardak sekere, 1/2 bardak su ile sirup hazırlanır. Sirup pisince içine 1/2 limonun suyu konur. Sirup sogutulunca, fırından çıkan tatlinin üstüne dokulur. Tatlı sıcak, sirup soguk olmalı.