

Hashasli Sultan Tatlisi

Malzemeler

Hamur malzemeleri;

125g margarin

Yarım cay bardagi seker

1 adet yumurta

2 yemek kasigi sivi yag

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

2 yemek kasigi irmik

Aldigi kadar un (yaklasik olarak 1,5 su bardagi)

Uzeri icin:

Tatliyi bulamak icin yeteri kadar mavi hashas

Ici icin;

Ceviz veya findik(ince cekilmis)

Cok az tarcin

Serbeti icin:

1,5 su bardagi seker

2 su bardagi su

3-4 damla limon suyu

Yapilisi

Ilk olarak tatlinin surubunu hazirlayin.Bunun icin seker ve suyu bir tencereye koyarak kaynatin.Surup kaynamaya baslayinca 3-4 damla limon suyu sikin.Bir 5 dakika daha kaynatip ocaktan alip sogumaya birakin.Daha sonra hamur malzemelerini yogurma kabina alip yogurun.Elinize yapismayan bir hamur elde edin.Normalde bu tarifi orjinali yuvarlak sekilde ve icinde dolgusu yok.Ama ben fotograftaki gibi yaptim ve sekil verirken icine ceviz-tarcin karisimi koydum. Hamuru sekillendirdikten sonra, mavi hashasa bulayin. 180derecede onceden isitilmis firinda pisirin. Firindan cikan kurabiyelerin uzerine hazirladiginiz surubu dokun.Afiyet olsun.Serbeti cektikten sonra servis edebilirsiniz