

Hashasli Tatli

Malzemeler

250 gram tereyagi
1 su bardagi irmik
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
Aldigi kadar un
Uzeri icin: Hashas
Krema icin:
3 su bardagi sut
2 yemek kasigi nisasta
4 yemek kasigi seker
Serbeti icin:
3.5 su bardagi seker
3.5 su bardagi su
Suslemek icin:
Cilek
Nane

Yapilisi

Irmik, tereyagi, yumurta, kabartma tozu ve un karistirilip yogurulur. Ele yapismayan yumusak bir hamur hazirlanir. Limon buyuklugunde parcalar kopartilip yuvarlanir ve bolca hashasa bulanir. Tepsiye dizilip 180 derece firinda pisirilir. Serbet icin su ve seker kaynatilir. Crema icin sut nisasta ve seker kivam alana kadar kaynatilir. Hashasli tatli pisip soguyunca soguk serbet dokulur. Uzerlerine kasikla muhallebiden yayilir. Dorde bolunmus cilek ve nane yapraklari ile suslenir.