

Hashasli Tatli

Malzemeler

3 yumurta

1 su bardagi seker

1 su bardagi siviyağ

1 su bardagi sut

1 su bardagi irmik

1 su bardagi hashas

1.5 su bardagi un

2 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Serbeti Icin;

1 su bardagi seker

1 su bardagi su

Yapilisi

Seker ve su tencereye alinir, serbet kaynatilir. Serbette tatlida ilik olacak.

Cirpma kabina yumurta alinir, mikserle iyice cirpilir. Ardindan seker eklenir cirpilmaya devam edilir. Sonra sirasiyla sut, irmik, hashas tozumu vanilya eklenir karistirilir. En son un ve kabartma tozu eklenir, kasikla karistirilir yaglanmis orta boy bir tepsiye alinir. 180 derecede isitilimis firinda uzeri iyice kizarincaya kadar pisirilir.

Firindan cikinca ilindigi zaman serbeti dokulur. Mumkunse 3-4 saat dinlendirildikten sonra servis yapilir. Dinlenince serbetini tam cekmis oluyor. Uzerini krem santi ile susleyebilirsiniz