

Hindistancevizli Hurma Tatlısı

Malzemeler

- 1 cay bardagi sivi yag
- 1 cay bardagi erimis margarin veya tereyagi
- 1 cay bardagi sut
- 1/2 cay bardagi seker
- 1 cay bardagi hindistan cevizi
- 3,5 su bardagi un
- 1 paket kabartma tozu
- 2 paket vanilya
- Serbeti icin
- 3,5 su bardagi seker
- 3 su bardagi su
- 1 tatli kasigi limon suyu

Yapılısı

Hamur yoguracagimiz kaba, eritip soguttugumuz margarinini, sivi yagi, sutu, sekeri, kabartma tozunu ve vanilyalari ekleyip cirpma teli ile karistiralim.

Elenmis unu ve hindistan cevizini ekleyip ozlu bir hamur yoguralim.

Hamurdan iri ceviz buyuklugunde parcalar koparip yuvalayalim.

Hamurlari tepsiye dizip 190? isili firinda altlari ustleri pembelesene dek pisirin.

Firindan alir almaz uzerine onceden hazirlayip soguttugumuz serbeti gezdirelim.

Tatlılar serbetini emince servis tabagina alalim.

Serbeti icin, sekeri, suyu, limon suyunu birlikte 5 dk. kaynatip atesten alarak iyice sogutalim.