

Hirtlevik Tatlısı

Malzemeler

Hamur için:

4 su bardağı un

1 adet yumurta

2 corba kasığı yogurt

1 tutam karbonat

Su

Tuz

Uzeri için:

4 yemek kasığı tereyağı

2 yemek kasığı sade yağ

Serbeti için:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

2-3 damla limon suyu

Yapılışı

Serbet için şeker ve su bir tencerede kaynatılır. Şekerli su ocaktan alınmadan önce limon suyu eklenir ve soğumaya bırakılır. Hamur için tüm malzeme karıştırılıp yoğrulur. Kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Hamur 8-10 bezeye bölünür. Hamur bezeleri nisasta ile acılır. Hamurların içine dövülmüş ceviz serpilir ve çok ince oklavaya sarılıp buzulur. Hamurlar oklavadan çekilir. Hamurlar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pisirilir. Sıcak tatlının üzerine soğuk serbet gezdirilir.