

Hunkar Tatlısı

Malzemeler

Hamur için:

- 1 yumurta sarısı
- 1.5 yemek kasığı yogurt
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kasığı tuz
- 3 damla limon suyu
- 1 tatlı kasığı sirke
- 1 yemek kasığı su

Un

Muhallebisi için:

- 5 yumurta
- 1 paket pirinç unu
- 1 litre süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay kasığı vanilya

Karabiber

Üzeri için:

- 150 gram tereyağı
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Serbeti için:

- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- 3 damla limon suyu

Yapılışı

Hamur için tüm malzeme derin bir kaba alınıp yoğurulur. Yumuşak bir hamur elde edilir ve dinlendirilir. Muhallebi için tencereye alınan tüm malzeme devamlı karıştırılarak koyu kıvam alana kadar pisirilir. Sogumaya bırakılır. Hamur 5 bezeye ayrılır. Bezeler nişasta ile acılır. Hamurlar 10 cm'lik seritler şeklinde kesilir. Üç kısımlarına muhallebiden 1 yemek kasığı miktarda koyulur. Muska şeklinde katlayarak sarılır. Tatlılar yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzeri için tereyağı eritilip sıvıyağ ile karıştırılır. Yağ karışımından tatlıların üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pisirilir. Serbet için su, şeker ve limon suyu kaynatılır. İlimaya bırakılır. Tatlı ılıkken üzerlerine ılık serbet gezdirilir. Fındıkla süslenerek servis yapılır.