

Hurrem Gozu Tatlisi

Malzemeler

1 paket kivili jole

Bir tane kivi

4-5 tane petibor buskivi

Muhallebisi icin;

1 litre sut

1 su bardagi un

125 gram margarin

1, 5 su bardagi toz seker

1 paket vanilya

2 tane damla sakizi

Suslemek icin;

Cekilmis findik

Yapilisi

Ilk olarak jolenizi uzerindeki tarife gore hazirlayin.Daha sonra kullanacaginiz kaselere paylastirin.Dilimlediginiz kividenden 1er dilim kaselere koyun.Joleyi donmaya birakip muhallebiyi hazirlayin.Derin bir tencerede yagi eritip unu kavurun.

Un sararip kopuk kopuk olmasi gerekiyor.Daha sonra sut ilave edilip unun topak olmasini engellemek icin hizlica karistirilir. Bu esnada eger ki icinde topaklanma kalmissa blendirla cirpabilirsiniz. Sut isindiginda toz seker ilave edilir. Surekli karistirilerek pisirilir. Altini kapattiktan sonra vanilya ve havanda cok az toz seker ilavesi ile dovulen damla sakizi ilave edilip 10 dakika mikserle cirpilir. Tavuk gogsunu jole koydugumuz kaselere paylastirin. Birer petibor biskuvi koyup tavuk gogsuyla ustunu kapatalim. Ilk sicakligi gecince dolaba koyup 1-2 saat bekletin. Servis yaparken tabaga ters cevirip koyun. Etrafini findikla susleyin. Afiyet olsun