

Ispanakli Hashasli Tatli

Malzemeler

3 yumurta

1 su bardagi seker

1 su bardagi hashas

1 su bardagi,haslanip robottan gecirilip,pure haline getirilmis ispanak

1 su bardagi sut

1 su bardagi irmik

1,5 su bardagi un

1 su bardagi siviyağ

1 pk kabartma tozu

Surubu icin:

1,5 su bardagi su

1 su bardagi seker

Yapilisi

Seker ile suyu kaynatarak ilik hale getirerek tatlinin surubunu hazirlayin.

Cirpma kabinda seker ile yumurtayi beyazlasana kadar cirpin.

Kalan diger malzemeleri de icerisine koyup karistirarak yaglanmis kare borcama dokun.

Onceden isitilmis 170 derece firinda 40 dk kadar pisirin.

(Firinina gore degisebilir, pistigini anlamak icin ortasina kurdan batirabilirsiniz.

Kurdan temiz cikiyorsa tatli pismis demektir)

Tatli ilindikten sonra ilik surubu uzerine dokup cekmesini bekleyin.