

Ispanakli Tatli

Malzemeler

1 su b. siviyağ
3 yumurta
1 su b. toz seker
1 su b. sut
Yarım su b. un
1.5 su b. irmik
1 cay k. kabartma tozu
1 su bardagi ceviz ici(istege bagli)
1 su b. haslanmis ispanak puresi
Serbet icin:
3 su b. toz seker
4 su b. su
Yarım limon suyu

Yapilisi

Yumurta ve sekeri krema kivamina gelene dek cirpin. Yag ve sutu ekleyip cirpmaya devam edin. Ispanak puresini ekleyin
Un,irmik,karbonat ve ceviz icini ekleyip karisana kadar cirpin.
Cam kaseye harci dokup onceden isitilmis 170 dereceli firinda yaklasik 45 dk. pisirin.
Serbeti icin su ve sekeri kaynatin. Ocaktan almadan limon suyunu ekleyip sogutunuz.
Tatli sicakken soguk serbeti uzerine gezdirin.En az 2 saat bekletip uzerini dilediginiz gibi susleyerek servis edin. Bence kaymak en guzeli....