

Kadin Gobegi Tatlisi

Malzemeler

2 bardak un

1 kasik seker

4 kasik tereyagi

6 adet yumurta

1 bardak sut

Serbeti:

6 bardak seker

2 bardak suda kaynatip 1/2 limon sikin

Yapilisi

Bir kapta un, tereyagi, seker, yumurta ve sutu yogurun, macun kivamina gelsin. Bu hamurdan ufak parcalar alip elinde yuvarlayin ve parmaginizla ortasina bastirarak hafif bir cukur acin. Bunlarin hepsini yaglanmis bir tepsiye dizin; ortalarindaki bosluga da erimis tereyagi doldurun. 160dereceli firinda pisirip sicagiyla serbeti dokun