

Katmer Tatlisi

Malzemeler

Yarım su bardağı sut
2 tane yumurta
3 corba kasigi seker
Yarım su bardağı tereyag
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yaklasik 4 su bardağı un
Kakaolu hamuru icin;
2 yemek kasigi kakao
Arasina;
80 gr.hindistan cevizi
Serbeti icin;
500ml su
500 gram seker
1 -2 damla limon suyu

Yapilisi

Ilk olarak serbeti hazirlayip sogutunuz. Kakao haric tum malzemeler ile kulak memesi yumusakliginda bir hamur hazirlayin.Hamuru 4 esit parcaya bolun.Hamurun ikisine kakaoyu ekleyip yogurun.

Beyaz hamurdan orta kalinlikta acin.

Ayri bir yerde kakaolu hamurdan da acip beyaz hamurun uzerine yerlestirin.Hamuru ucgen seklide kesin.Kalin kenarina hindistan cevizi koyup resimdeki gibi katlayin.

Yagli kagit serdiginiz tepsiye dizin.

180 derecede hafif kizarana kadar pisirin.Firindan cikardiginiz tatlilari soguk serbetle bulusturun.

Tatliyi arada sirada ters duz edin serbeti iyi ceksin.