

Kubbe Tatlısı

Malzemeler

1 kase ceviz

Hamuru için:

1 paket margarin

1 cay bardagi su

1 cay bardagi sivi yag

1 cay kasigi kabartma tozu

Aldigi kadar un

Serbeti için:

2 su bardagi seker

2 bardak su

1/2 limon

Uzeri için:

1 kase antep fistigi

Yapılısı

Yapılısı: Bir paket margarin eritilir. Bir cay bardagi su, bir cay bardagi sivi yag ve eritilen margarin bulusturulur. Uzerine aldigi kadar un ve bir cay kasigi kabartma tozu eklenip karistirilir ve yogurulur. Biraz dinlenen hamurdan ceviz buyuklugunde bezeler kopartilip yuvarlanir. Hazirlanan hamurun ici parmakla icli kofte yapar gibi oyulur ve cekilmis ceviz doldurulup kapatilir. Yuvarlanan hamur firin tepsisine dizilir. Serbet için 2 bardak seker, iki bardak suyla kaynatilir ve yarim limon sikilir. Hazirlanan tatlılar piserken serbet ilitilir. Pisen tatlı biraz soguduktan sonra uzerine ilik serbet dokulur. Serbetini ceken tatlı servis tabagina alinir ve uzerine cekilmis antep fistigi serpilir. Kubbe tatlısı sunuma hazirdir...