

Kus Tatlisi

Malzemeler

1 kase ceviz
2 yemek kasigi tarcin

Hamuru icin:

2 yemek kasigi yogurt
1 adet yumurta
1 tatli kasigi tuz
1 bardak su

Aldigi kadar un

Serbeti icin:

2 su bardagi seker
2 bardak su
1/2 limon

Yapilisi

iki su bardagi seker, 2 su bardagi su ile kaynatilip, limon sikilir ve sogumasi icin kenara alinir. Aldigi kadar una 2 yemek kasigi yogurt, ve 1 yumurta koyulur. Tuz ve su eklenen karisim yogurularak hamur hazirlanir ve dinlendirilir. 1 kase ogutulen ceviz, yemek kasigi tarcin ile karistirilir. Dinlenen hamur acilip kare kare kesilir. Cevizli tarcinli harc koyulup seker paketi gibi kapatilir. Hazirlanan ici cevizli tarcinli hamurlar, yagda kizartilir ve soguyan serbete atilir. Serbetini ceken tatlilar servis tabagina dizilir.

Kus tatlisi sunuma hazirdir...