

Lahana Tatlısı

Malzemeler

2 demet kara lahana
1 cay kasigi yeni bahar
1 tatli kasigi tarcin
1 cay kasigi karbonat
1,5 bardak findik ici
250 gram esmer seker
2 dal kuru isirgan otu
2-3 corba kasigi tereyagi
Serbet icin:
1 kg esmer seker
1 lt su

Yapilisi

Karalahanalara karbonat eklenerek haslanip suzulur, uzerine tekrar sicak su dokulup, yenibahar, tarcin ilave edilir. Biraz daha haslandiktan sonra suzulup sogumaya birakilir. Ayri bir yerde 250gr esmer seker sicak su ile eritilir. Icine findik ici, tarcin ve dogranan isirgan otu eklenip karistirilir. Hazirlanan ic karalahana yapraklarina sarilip gul sekli verilir. Ortasina bir findik konup firin tepsisine dizilir. 180 derece firinda pisirilir. Uzerine eritilen tereyagi ve esmer seker ve suyla yapilan serbet dokulur.