

Mafis Tatlisi

Malzemeler

2 su bardagi un
2 adet yumurta
1 bardak kullu su
1 paket karbonat
1 kase nisasta
1 yemek kasigi tarcin
1/4 limon
Serbeti icin:
3 su bardagi seker
2 bardak su
6 adet karanfil
1/4 limon

Yapilisi

2 su bardagi una 2 yumurta kirilir. 1 bardak kullu su un ve yumurtanın uzerine dokulur. Karbonat eklenerek hamur karistirilip yogurulur. 3 su bardagi seker ve 2 bardak su kaynatilir. Icine 6-7 dal karanfil atilir ve ceyrek limon sikilir. Kaynayan serbet sogutulur. Yogrulup dinlenen hamur bezelere bolunup, nisasta ve un serpilerek acilir. Kucuk dikdortgen seklinde dilimlenen hamur parcalari ortasindan buzulerek fiyonk sekli verilir. Istenirse hamur farkli sekillerde de hazirlanabilir. Hazirlanan hamurlar cizirdayan sivi yagda nar gibi kizartilip sogutulan serbete atilir. Serbetini ceken tatlilar servis tabagina alinir ve uzerine tarcin serpilir. Mafis sunuma hazirdir.