

Mileytut

Malzemeler

Hamur için:

Yarım kg un

Su

Serbet için:

1.5 kg seker

1.5 litre su

3 tatli kasigi baharat karisimi (Yeibahar, toz tarcin, karanfil, zencefil)

Uzeri için:

2 su bardagi cekilmis ceviz

Yapilisi

Un ve su karistirilip sert bir hamur elde edilir. Hamurdan mandalina buyuklugunde parcalar kopartilip masa uzerinde yuvarlanarak galeta sekli verilir. Bicakla hamurlar kesilir.

Hamurlar ince delikli suzgec uzerinde ters cevirilerek sekillendirilir. Derin bir tencereye su ve seker alinip kaynatilir. 2 tatli kasigi toz baharat karisimi eklenip karistirildiktan sonra hamurlar eklenir. Hamurlar pisip suyun yuzeyine cikinca kalan toz baharat karisimi ve ceviz yayilir.