

Sac Orgu Tatlisi

Malzemeler

1 kase ceviz
250 gram tereyagi
1 su bardagi sivi yag
1 bardak su
1 tatli kasigi vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldigi kadar un
Serbeti icin:
4 su bardagi seker
4 1/2 bardak su
1/2 limon

Yapilisi

Tatlinin serbeti 4 bardak seker ile 4 1/2 bardak su yarin limon sikilarak kaynatilir ve sogutulur. 250 gram tereyagi sivi yag ile karistirilip eritilir. Bir bardak ilik su eklendikten sonra un elenerek koyulur. 1 tatli kasigi vanilya ve 1 paket kabartma tozunun eklenmesinin ardindan hamur istenen kivama gelene kadar yogurulur ve dinlendirilir. Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar kopartilip yuvarlanir ve acilir. Icine dovulmus cevizler yerlestirilir ve hamurun kenarlari serit serit kesilir. Kesilen kenarlarla sac orgusu sekli verilerek cevizlerin uzeri kapatilir. Tepsiye dizilip pisirilen ici cevizli tatliya firindan cikarildiktan sonra sogutulan serbet dokulur. Sac orgusu tatlisi sunuma hazirdir.