

Sam Tatlısı

Malzemeler

2 su b. un

3,5 su b. irmik

3 su b. yogurt

2 paket kabartma tozu

1 avuc yer fistiği

Serbet İçin Malzemeler

3 su b. toz şeker

2 su b. su

Yapılışı

Tencereye şekeri ve suyu koyun ve kaynatın. Serbet kaynayıp koyu bir kıvam alınca ateşten alıp soğumaya bırakın.

Yogurta kabına unu, yoğurdu, irmiği ve kabartma tozunu alıp karıştırın.

Yağlanmış fırın kabınıza karışımı dokun. Üzerine yer fıstığı dizin.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pisirin.

Firından çıkan sıcak keke soğuk serbeti dokun.

Serbeti çekip soğuyan tatlıyı oda sıcaklığında servis edin.