

Sam Tatlısı

Malzemeler

4,5 cay bardagi irmik
2 cay bardagi un
2 cay bardagi seker
2 cay bardagi yogurt
1,5 cay bardagi sut
1 paket vanilya
1,5 cay kasigi karbonat
1 kase ayilanmis kavrulmus yerfistigi
Surubu icin;
8,5 cay bardagi seker
6,5 cay bardagi su
1 yemek kasigi limon suyu

Yapılısı

Irmik,un,seker,vanilya,yogurt,karbonat ve sutu iyice karistirin.Yarim saat bekletin.Beklerken ara ara iyice karistirin.

Daha sonra dikkortgen bir firin kabini margarinle yaglayin ve bekleyen tatli hamurunuzu icine dokun.Sonrada ayiklanmis yer fistiginizi uzerine sirayla dizin.

180 derece isinmis firinda iyice kizarana kadar pisirin 45 dakika kadar..Pismeye yakin kizardiktan sonra ,tatliyi firindan alin ve keskin bir bicakla dilimleyin.Sonrada tekrar beklemeden firina koyun,biraz daha pisin.Ben dilimleme isini firindan tam cikarmadan,hafif disariya cikararak yapiyorum..

Surubunuzu tatlinizi hazirlamadan hazirlayin ki sogusun.Surup icin seker ve suyu kaynatin,yaklasik 10 dakika kaynadiktan sonra limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha kaynatin,altini kapatın.Surubunuzu sogumaya birakin.

Tatliniz pisince ,firindan cikarin ve soguk surubu kepce kepce dokun.Surubun hepsini cekecektir.

Tatliniz soguyunca dilimleri daha kolay,parcalanmadan cikarirsiniz..

Afiyet Olsun...