

Sekerleme

Malzemeler

1 su bardagi ceviz

1 su bardagi sut

1 su bardagi tereyagi

1 su bardagi seker

1 silme cay kasigi karbonat

1 cay kasigi tarcin

1 tutam toz karanfil

Aldigi kadar un

Uzeri icin;

Pudra sekeri

Yapilisi

tereyagi ve margarin ayri yerlerde eritilir. 1 su bardagi tereyaginin uzerine 1 su bardagi margarin dokulup 1 bardak da sut eklenir. Sivi malzemelere yarim su bardagi seker eklenip, 1 silme cay kasigi karbonat ve aldigi kadar unla birlikte yogrulur. 1 su bardagi ceviz; yarim su bardagi seker ve 1 cay kasigi tarcin ve 1 tutam toz karanfille harmanlanir. Hamurdan bezeler kopartilir, cevizli ic yerlestirilip katlabir ve kenarlari pile pile buzulerek kapatilir. Sekerleme hamurlari tepsiye dizilir ve ortalama 180 derecedeki firinda pisirilir. Sekerleme pisip ilk sicagi cikinca pudra sekeri ile kaplanir. Sekerleme servise hazirdir.