

Selanik Tatlisi

Malzemeler

7,5 kahve fincani un

3,5 kahve fincani tereyag

1 kahve fincani pudra sekeri

Muhallebisi:

3 su bardagi sut

1 kahve fincani nisasta

3 yemek kasigi seker

1 paket vanilya

1 fiske tuz

4 adet orta boy yumurta

Surubu:

2 su bardagi toz seker

1,5 su bardagi su

1-2 tatli kasigi limonsuyu

Yapilisi

Muhallebisi icin, sut, nisasta, seker ve tuzu karistirarak pisirin. Arada karistirarak sogumaya birakin.

Un ve pudra sekerini karistirin. Ortasini havuz gibi acin.

Tereyagini eritin ve sicak tereyagini unun ortasina iplik gibi akitarak hepsini hamur yapin.

Yaglanmis bir kaliba veya tepsiye hamuru eliniz ile bastirarak yerlestirin.

175 derecede isitilmis firinda uzeri hafif pembelesinceye kadar pisirin.

Hamurun uzeri pembelesirken soguyan muhallebiye vanilyayi ve 4 adet yumurtayi teker teker kirip mikser ile karistirarak muhallebiye yedinin.

Firindan aldiginiz hamurun uzerine muhallebiyi duzgun sekilde yayin ve tekrar firina surun.

Muhallebinin uzeri pembelesinceye kadar firinda tutun. Firinin derecesini kapatın ve 10 dakika muhallebili hamuru icinde birakin.

Surubu icin, seker ve suyu ocakta kivama gelinceye kadar yaklasik 10 dakika kaynatin.

Limon suyunu da ekleyip 1-2 tasim daha kaynatip ocaktan alin. Surubu ilimaya birakin.

Muhallebili hamuru firindan alinca ince bir bicak ile kare veya baklava biciminde kesin.

Ilk surubu uzerine dokun.

Surubu cektikten sonra cevizle susleyip servis yapin.