

Tahinpare

Malzemeler

150 gram oda sicakliginda tereyagi

1 su bardagi pudra sekeri

2 adet yumurta

5 yemek kasigi tahin

1 su bardagi dovulmus ceviz ici

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aldigi kadar un (2,5-3 su bardagi)

Serbeti icin:

3 su bardagi toz seker

4 su bardagi su

1 tatli kasigi limon suyu

Yapilisi

Tatlinin serbeti icin, toz seker ve suyu seker iyice eriyinceye kadar kaynatin.

Koyulasmaya baslayinca limon suyunu koyup, 5 dakika kadar daha kaynatin.

Sogumasi icin kenara alin.

Hamur icin gerekli malzemeleri (un haric) yogurma kabina alip yavas yavas un ekleyerek ele yapismayacak bir kivam olana kadar yogurun.

Hamurdan cevizden biraz buyuk parcalar koparip elinizde yuvarlayin ve yagli kagit serilmis firin tepsisine dizin.

Onceden 170 derecede isitilmis firinda hafif pembelesip uzeri catlayana kadar pisirin.

Firindan cikardiginiz tatlinin ilk sicakligi gecince yaklasik 2-3 dakika sonra)

soguttugunuz serbetinizi dokup cekmesini bekleyin.

4-5 saat beklettikten sonra uzerine file fistik veya yaninda dondurma ile (tercihen ertesi gun) servis yapin.