

Tul Perde Tatlısı

Malzemeler

25-30 baklavalık yufka

Yarım kg ceviz içi

1 su bardağı sıvıyağ

Üzeri için:

1 su bardağı şeker

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvıyağ

2 yumurta

1 paket kabartma tozu

Serbeti için:

3 su bardağı su

3 su bardağı şeker

Birkaç damla limon suyu

Yapılışı

Serbet için su ve şeker kaynatılır. Limon suyu eklenip birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra soğuması için kenara alınır. Baklavalık yufkalar tek tek düz bir zemine yayılıp üzerine çekilmiş ceviz yayılır. Buzusturulerek toplanıp fırın tepsisine dizilir. Üzerine sıvıyağ gezdirilip 175 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pisirilir. Diğer tarafta şeker, süt, yumurta, kabartma tozu ve sıvıyağ mikserle çırpılır. Pembeleşen tatlinin üzerine gezdirilip tekrar fırınlanır. Üzeri kızarıncaya fırından çıkartılıp 5 dakika kadar dinlendirilir. Üzerine soğuk serbet gezdirilir. Serbet çekince servis yapılır.