SÜTLÜ SELANİK TATLISI

Yarım paket tereyağı (125 gr.)
3 Su bardağı un
1 Çorba kaşığı pudra şekeri
Muhallebisi İçin;
2,5 Su bardağı süt
3 Adet yumurta
1 Kahve fincanı buğday nişastası
Yarım Çay kaşığı tuz
Şerbeti İçin;
1,5 Su bardağı toz şeker
1,5 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu

Yoğurma kabına yumuşak tereyağı, elenmiş un ve pudra şekeri konur, yoğrulur.
Hamur yağlanmış küçük, kenarlı fırın tepsisine bastırarak yerleştirilir. 185 derece fırında pembe renkte pişirilir.
Tencereye soğuk süt, buğday nişastası, tuz konur, orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar, karıştırarak pişirilir.
Ocaktan alına muhallebi biraz ılıtılır. Üzerine başka bir kapta çırpılmış yumurtalar eklenir, iyice karıştırılır.
Hazırlanan muhallebili karışım fırından çıkan pişmiş hamura dökülür.
Tepsi tekrar fırına verilir, muhallebi, fırın sütlaç gibi yanık bir görüntü alana kadar pişirilir.
Tatlı fırından çıkıp soğurken, şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam alınca limon suyu ilave edilir, 5 dakika daha kaynatılır.
Soğumuş tatlı dilimlenir, üzerine sıcak şerbet gezdirilir.
En az bir gün dinlendirilir, ikram edilir.

Not: Sütlü Selanik tatlısı Rumeli mutfağına ait bir tariftir.