KUBBE TATLISI

4 çoraba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı su
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 kase ceviz
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım adet limon suyu

Önce tereyağı normalden biraz fazla kızdırılır. Ilımaya bırakılır.
Su ve şeker kaynatılır, limon suyu eklenir, bir kaç dakika sonra ateşten alınır.
Yoğurma kabına tereyağı, su ve sıvıyağ bırakılır, karıştırılır.
Kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurdan ceviz kadar parça alınır. Baş parmakla hamurun ortası oyulur. Ceviz doldurulur ve hamur yukarı doğru toplanır.
Kubbe tatlıları yağsız tepsiye dizilir. 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir
Fırından çıktıktan 15 dakika sonra ılık şerbetle buluşturulur.
Şerbeti çekince servise sunulur.

Not: Kubbe tatlısı Sivas'a ait bir lezzettir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1991 | Adı: Kubbe Tatlısı | İndirme tarihi: 19.07.2025 - 19:09