Ağşəhər Dadlısı

Akşehir Tatlısı

3 Ədəd yumurta
3 Yemək qaşığı un
500 q duzsuz pendir
3 Stəkandan biraz az irmik
1 Çay qaşığı karbonat
Yarım çay qaşığı duz
1 Stəakan duru yağ
Hindistan qozu rəndəsi
Şərbəti üçün
4,5 Stəkan şəkər
4 Stəkan su
Yarım limon suyu

Yumurta. Xırdalanmış pendir və duru yağ yaxşıca pürüsüz qalmayacaq şəkildə yoğrulur.
Üzərinə un, karbonat, duz və azar azar olmaq şərti ilə irmik əlavə olunur.
Bu şəkildə ələ yapışmayacaq bir xəmir əldə edilir.
Qozdan bira yekə parçalar qoparılıb əldə yuvarlandırılır, yağlanmış məcməyiyə düzülür.
180 dərəcə fırına qoyulur, üzəri qəhvələşənə qədər bişirilir.
Dadlı fırına verildiyi sırada şəkərlə su qatılır, fırından almaya yaxın limon suyu əlavə olunur.
Fırından çıxan isti dadlıya, isti şərbət gəzdirilir, dadlı şərbəti çəkdikdə, üzərinə Hindistan qozu səpilib servis yapılır.

Not: Bu dadlı doğal olaraq pendirin yağını bişərkən solar, yağını çəkmədən bişmiş sayəlmaz.