



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

DAMLA TATLISI



Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 su bardağı hindistancevizi
1 ay bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta
2 orba kaşığı kakao
1 ay kaşığı karbonat
Alabildiğı kadar un
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon

- # Şerbet malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır.
- # Yumuşak tereyağı, yumurta, pudra şekeri, hindistancevizi ve kakao parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Sonra unla karıştırılmış karbonat ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan cevizin yarısı kadar parçalar alınır.
- # Hamurun altı ince, üzeri kalın olacak şekilde silindir yapılır.
- # Damlalar tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.
- # Şerbet çektikten sonra servis yapılabilir.

Not: Hamurun kıvamının olduğunu anlamak için nohut kadar bir bir parça alınır, sıcak tavaya konur, dağılmıyorsa olmuş demektir.