Prizrenska tespišta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml**vode
- **250 ml**ulja
- **3 šolje od 250 ml**brašna
- **250 g**oraha
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Šerbet:

- **250 ml**vode
- **500 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Prokuvati vodu i ulje pa kad prokljuca staviti brašno-promešati i dobro sve sjediniti i malo prohladiti (da masa može da se mesi). Zatim u prohlaenu masu staviti 250 g oraha i pola praška za pecivo. Sve dobro sastaviti pa staviti u tepsiju (debljine testa malog prsta)... Iseci na željene kocke i peci na 180 C oko 30 minuta. Ohlaenu tespištu preliti sa vrelim šerbetom....

Savet

Ovo je stari srpski recept koji se prenosio generacijama i evo ga najzad i kod mene....