Tatlija

Sastojci

Potrebno je:

- 1 velika caša piva
- 1 caše zejtina
- 1 prašak za pecivo
- 100 g seckanih oraha
- 2 šolje šecera
- 5 kesica vanilinog šecera
- 1/2 kg brašna

Priprema

Na dnu šerpe staviti kašicicu šecera da dobije karemelisanu boju, odmah ubaciti pivo, zejtin i kada to provri dodati prašak za pecivo, skloniti sa šporeta i ubaciti brašno, orahe i 2 kesice vanilinog šecera.

Rernu zagrejati. Tatliju staviti u podmazan pleh i peci pola sata na 270 C, a zatim smanjiti na 200 jos 40 min.

Šerbet: 2 šolje vode, 2 šolje šecera staviti da provri i zatim dodati 3 kesice vanilinog šecera. Tatliju preliti šerbetom.