Prizrenska "Tespeštija"

Sastojci

Testo:

- 2 šolje ulja
- 1 šolja seckanih oraha
- 1 šolja vrelog mleka (u posnoj varijanti ide pivo)
- 1 kašicica sode bikarbone
- brašno po potrebi

Preliv:

- 3 šolje šecera
- 2,5 šolje vode
- vanilin šecer
- limun

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo srednje tvrdoce, staviti u pleh i iseci na rombove. Peci na umerenoj vatri da porumeni.

Skuvati šecer i vodu, dodati vanilin šecer i sok od limuna i preliti vruce testo vrucim prelivom.