

Tatlije



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g šećera
- 600 g kora za pitu
- 200 g butera
- 2 jajeta
- griz

Priprema

Uzeti 600 g kora za pitu. Rastopiti 200 gr. butera pa svaku koru posebno poprskati rastopljenim buterom i dva puta je presaviti da dobije oblik široke trake. Opet poprskati buterom i do polovine premazati gusto kuvanim grizom u koji su umešana 2 jajeta. Koru presaviti u obliku trougla, reati u podmazan pleh i peci. Od 750 g šećera i isto toliko vode napraviti šerbet, pa preliti ispecene i vrele tatlije.