



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAYRAM TATLISI

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı iri kıyılmış ceviz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı irmik
1,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı hindistancevizi
Şerbeti İçin;
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Yumurta ile şeker iyice çırpıldıktan sonra diğer malzemeler de ilave edilerek karıştırılır. Orta boy fırın tepsisine dökülür. 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Şerbet kaynatılarak , kek soğuyunca üzerine dökülür. Şerbetini çekince dilimlenerek servis yapılır.