



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ DÖKME TATLI

3 adet yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı ayçiçek yağı  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz  
1 çay bardağı pudra şekeri  
3 su bardağı un  
Şerbet için:  
2,5 su bardağı su  
2,5 su bardağı toz şeker  
1 adet limon

İlk işlem olarak şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Yumurta, pudra şekeri çırıldıktan sonra ceviz dışındaki malzemeler eklenir karıştırılır. En son ceviz eklenir, yağlanmış fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir. 2-3 saat sonra kare kare keserek servise sunulabilir.