



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HOŞMERİM

2 su bardağı un,
1 adet yumurta,
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz,
2 çorba kaşığı tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker,
1.5 su bardağı su,
çeyrek limon

Yumurta ile unu bir kapta karıştırın. Topaksız bir hale getirin. Tereyağını bir tencerede eritin. İçinde cevizi kavurun.

Hafif ateşte cevizli meyaneği kavurarak altın sarısına döndüğünde ocaktan alın. Başka bir kapta su, şeker ve limonu kaynatın. Hafifçe koyulaşınca ateşten alın ve biraz dinlendirin.

Her ikisi de ılık kıvama gelince şerbeti döküp karıştırın. Bir tabağa alıp, üzerini cevizle süsleyin.