



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ KAYMAKLI TATLI

Malzeme:

200 gr. kaymak

1 su bardağı ceviz içi

1 su bardağı + 1/4 bardak toz şeker

1/2 bardak rendelenmiş çikolata

1 adet yumurta akı

Yapılışı:

Şeker ile kaymağı iyice çırpın. Sonra kısık ateşte karıştırıp, bir taşım kaynatın. Makinada iyice ezilmiş ceviz içini katıp, yedirin. Kaynamak üzere iken kapatın. Soğuyunca, 24 saat buzdolabında bekletin. Ertesi gün ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Yumurta beyazını iyice köpürtün. Bu topları yumurta akma bulayıp çikolata tozuna bulayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletip, servis yapın.

[ML® Kaymaklı Baklava için tıklayın](#)