CEVİZLİ TATLI

250 gr. ceviz içi
250 gr. Toz şeker
2 kaşık un
2 kaşık gül suyu
5 yumurta

Cevizi iyice dövünüz. Dibi yuvarlak tencerede yumurtanın sanlarını şeker ile ağartınız, içine gül suyu, unu ve ceviz içini karıştırınız. Ayn köpürtülmüş dört yumurtanın akını katarak hemen iyice tekrar karıştırınız. Tepsiye bir parmak kalınlığında döküp, fırında yarım saat pişirip, üzeri kızardığında çekip üzerine hafif şerbet gezdiriniz.

© lezzetler.com tarif no:88674 • adı:CEVİZLİ TATLI • gönderen:mtfk • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:22