



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİM (BİNGÖL)

bir su bardağı yoğurt
üç yumurta
iki su bardağı un
üç bardak şeker
üç su bardağı ceviz(Mercimek büyüklüğünde çekilecek)
bir çay bardağı sıvı yağ
kabartma tozu
şerbeti için:
üç su bardağı şeker
üç su bardağı su
yarım limon

Kek kıvamında hazırladığımız harcımızı önceden ısıtılmış fırında pişirelim.
Cevizlimiz soğuk iken dilimleyip,ılık şerbetimizi döküp arzuya göre süsleyerek servis yapalım.