



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BOŞNAK TATLISI

Ümit Usta

3 adet yumurtanın sarısı

1 paket margarin

1 tutam tuz

alabildiğince un

1 paket kabartma tozu

Üzerine:

1 adet yumurtanın sarısı

hindistancevizi

antepfıstığı

İçine:

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 tatlı kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı hindistancevizi

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

çeyrek limonun suyu

Yumurta sarılarını ve eriterek iyice soğuttuğumuz margarini bir kaba alalım. Bir tutam tuz ilave edelim. Elenmiş unu ve 1 paket kabartma tozunu, azar azar ilave edip, karıştıralım.

Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparalım. Avuç içimizde yuvarlayarak, şekil verelim. Sonra hamuru çok hafif yassılaştıralım. Ceviz, tarçın ve hindistancevizi karışımından bir miktar koyalım. Kenarlarını büzerek kapatalım.

Ters çevirerek, çok az yağ sürülmüş tepsiye dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim. Bu arada şerbet için suyu ve şekerini kaynatalım.

Ateşten almadan 1 dakika önce limon suyunu ilave edelim. Şerbetin ılınmasını sağlayalım. Fırından aldığımız tatlıları ılıtalım. Ilık şerbeti üzerine dökelim. Tatlıları servis tabağına alalım. Üzerine hindistancevizi ve antepfıstığı serpererek servis yapalım.