



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI TATLI

4 yumurta
1 ay bardađı pekmez
2 ay bardağı kıyılmış ceviz
1 su bardađı esmer eker
1 su bardađı yođurt
1,5 su bardađı irmik
2,5 su bardađı un
1 limon kabuđu rendesi
1 ay bardađı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
erbeti için:
2 su bardađı esmer eker
2 su bardađı su
Süslemek için 250 gram kaymak

Yumurta, ceviz, pekmez ve ekeri çok iyi bir şekilde çırpın. zerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Unu, irmiği, limon kabuğunu, kabartma tozunu ve vanilyayı da içine ilave ederek yavaş yavaş çırpın. Bu karışımı yağlanmış kalıbın içine dkn. 180 derecedeki fırında 40 dakika pişmeye bırakın. Bu arada erbetini hazırlamak için eker ve suyu kaynatıp soğutun ve fırından çıkan tatlının üzerine dökün. Dilimleyip servis yapın. İsterseniz üzerini krema ya da kaymakla süsleyip ikram edebilirsiniz.

