



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLIM TATLISI

3 adet yumurta
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 ay bardağı susam
1 ay bardağı hindistan cevizi
1 ay bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı tarçın
2 su bardağı un
řerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Evvela su ve şeker biraz kıvama gelene kadar kaynatıyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Diğerk tarafta karıştırma kabına yumurtaları kırıyoruz, üzerine şekeri ekliyoruz ve şeker eriyene kadar çırpıyoruz. Sonra yoğurdu, ayçiçek yağını, susamı, hindistan cevizi, tarçını ve kabartma tozunu ilave ediyoruz. Kısa süre tahta kaşıkla karıştırdıktan sonra unu ekliyoruz ve homojen katıştırıyoruz. Bol yağlanmış fırın kabına döküyoruz ve 180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Kare kare kesiyoruz. Üzerine soğuk şerbet gezdiriyoruz. şerbeti çekince ikram edebiliriz.