



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKYÜZÜ

1 Su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
4 çorba kaşığı irmik
1 adet rende elma
1 adet rende armur
1 su bardağı dövülmüş badem
1 adet portakal kabuğu
1 çorba kaşığı krema
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı üzüm
1 çorba kaşığı hindistancevizi
1 su bardağı un
Şerbeti İçin;
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
yarım limonun suyu

Önce şerbeti hazırlayın; bunu için su ve şekerini tencerede 15 dakika kaynatın, limon suyunu ilave edip tencereyi ocaktan alın. Ayrı bir yerde toz şekerini yumurtalarla çırpın, diğer malzemeleri katıp karıştırın, kare bir tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirin. Üzerine ılık şerbeti dökerek çekmesini bekleyip, dilimleyerek servis yapın.