



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHAR TATLISI

- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1.5 su bardağı süt
- 2 paket vanilya
- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı tarçın
- 100 gram böğürtlen reçeli

Yoğurma kabının içinde yağı, yumurtaları ve şekeri çırpın. Üzerine nişasta, un, tarçın, kabartma tozu ve vanilya ekleyip karıştırın. Süt ilave edip iyice karıştırın. Bu harcı 15 dakika kadar dinlendirin. Yanmaz tavaya az miktarda yağ sürüp kaşıkla dökerek iki yüzünü pişirin. Servis tabağına alıp üzerini istediğiniz reçellerle süsleyip ikram edin.