



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BELİS TATLISI

150 Gr Sana Hamurışı
0,5 Adet limon suyu
5 Adet yumurta
1 Kutu krema
1 Su Bardağı toz şeker
2 Paket kabartma tozu
4 Su Bardağı su
1 Su Bardağı irmik
3 Su Bardağı şeker
6 Adet Baklavalık yufka

Derin bir kap içerisinde yumurtaları ve şekerini çırpın. Erimiş sana yağın, irmik, krema ve kabartma tozlarında ilave edip akışkan bir hamur elde edin. Diktörgen bir borcamı yağlayın ve bir adet baklava yufkasını yayın, üzerine hazırladığınız hamurdan dökün. Aynı işlemi diğer yufkalar içinde yapın ve 200 C fırında üzeri kızarana dek pişirin. Tatlıyı hamuru pişerken şerbetini kaynatın ve ılımaya bırakın. İliyan tatlı hamuruna ıltıttığınız şerbeti dökün.