



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAM FISTIĞI TATLISI

3,5 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
3 çorba kaşığı kıyılmış çamfıstığı
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı kıyılmış ceviz
2 çorba kaşığı kıyılmış badem
Yarım çay kaşığı toz karanfil
1 çay bardağı çamfıstığı
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su

Yumurtaların aklarını ve sarılarını ayırıp, akları kar haline getirin. Sarıları ayrı bir yerde iyice çırpın. Yumurta sarısına tereyağı, un, ceviz, badem, çamfıstığı ve karanfil ekleyip karıştırın. Yumurta akını yavaş yavaş ilave edip karıştırın. Yağlanmış fırın tepsisine döküp, üzerine çamfıstığı serpiştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Şerbet için tozşeker ve suyu iyice kaynatıp ocaktan almaya yakın limon suyunu ekleyin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Dilerseniz dondurma veya kaymakla servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 05.06.2015