



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATAL BASTI TATLISI...

Malzemeler

3 ay bardađı Őeker
3 ay bardağı sıvıyağ
4 adet yumurta
1 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
hindistancevizi, un

Őurubu İçin :

4 bardak Őeker
6 bardak su

YapılıŐı....

İlk nce Őurubu ateŐe konur,kaynamaya bırakılır.Sonra hamur hazırlanır, yumurta, yağ ve 3 yumurta gzelcene çırpılır içine un,kabartma tozu, vanilya eklenerek kulak memesi yumuŐaklıđında yuğrulur, sonra köfte yapar gibi Őekillendirilir,zerine atal ile bastırılarak Őekil verilir ve orta ateŐli fırında piŐirilir, piŐtikten sonra sıcak hamura sođutulmuŐ Őurup dökülür üzeri hindistancevizi ile süslenir, soğuduktan sonra servis yapılır.