



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HALEP TATLISI (SURIYE)

4 yumurta
1 bardak tozşeker
1 bardak yogurt
1 bardak sıvıyağ
4 bardak irmik
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 bardak dövülmüş ceviz
1 kaşık margarin
Şerbeti için;
2,5 bardak tozşeker
3 bardak su
1 dilim limon

Şerbet malzemelerini tencereye koyuyoruz ve kaynatıyoruz. Yumurtaları karıştırma kabına kırıyoruz. İçine şekeri döküyoruz ve mikserle iyice çırpıyoruz. Sıvıyağı, sana margarin ve yoğurtu ilave ediyoruz ve karıştırıyoruz. İrmigi, vanilyayı ve kabartma tozunu ekliyoruz ve tekrar karıştırıyoruz. Yağlanmış cam fırın kabına kek harcının yarısını döküyoruz. Üzerine çekilmiş cevizi serpiyoruz. Kalan kek harcını da üzerine döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Pişmiş olan kekin içine ılımış olan şerbeti döküyoruz. Dilimleyerek servis ediyoruz.