



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ ŞERBETLİ TATLI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Litre sıcak su
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Su Bardağı irmik
- 1 Tatlı Kaşığı limon rendesi
- 3 Su Bardağı un
- 2 Su Bardağı ceviz
- 4 Bardak şeker
- 4 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı kabonat

Karbonat üzerine limon rendesi karıştırılır.irmik unla karıştırılacak tüm malzemeler mikserle çırpılıp yağlanmış tepsiye dökülür. fırında pişirilir.  
Şerbeti: şeker ile su kaynatılır ve soğutulur. kek sıcakken dökülür.