



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CÜMBÜŞ TATLISI

10 kişilik

1 su bardağı kuru kayısı

1 su bardağı kiraz şekerlemesi

50 gram yeşil incir reçeli tanesi

1 su bardağı kuru üzüm

2 adet portakalın rendelenmiş kabuğu

2 su bardağı tozşeker

2 adet yumurta

2,5 su bardağından bir parmak eksik un

Bir tutam kabartma tozu

Şerbeti için:

1 su bardağı tozşeker

2 su bardağı su

1 adet limonun suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için tozşeker ve suyu bir tencerede kaynatın. Limon suyunu ilave edip tencereyi ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Diğer tarafta derin bir kaba küp şeklinde doğranmış kayısı, kiraz şekerlemesi, doğranmış incir reçeli, kuruüzüm, rendelenmiş portakal kabuğu ve 2 su bardağı tozşekeri boşaltın. Tüm malzemeyi harmanlayın, içine çırpılmış yumurta, un ve bir tutam kabartma tozunu ekleyip, karıştırın. Boza kıvamına gelen karışımı yağlanmış orta büyüklükte bir fırın kabına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yarım saat pişirin. Piştikten sonra fırından çıkarıp üzerine ılınmış şerbeti gezdirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.