



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CÜMBÜŞ

3 yumurta
Yarım su bardağı şeker
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı üzüm
1 su bardağı hindistancevizi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı irmik
1 su bardağı elma rendesi
1 paket krem şanti
1 çay bardağı süt (krem şantiyi çırpma için)
ŞERBET:
2 su bardağı şeker
1.5 su bardağı su

Hamur malzemelerin hepsini karıştırın. Bir kaba yumurta, şeker, ceviz, üzüm, hindistancevizi, tarçın, irmik, elma rendesi koyun ve karıştırın. Yağlanmış ufak bir kalıba yayın. Önceden ısıtılmış 170 derecede pişirin. Sıcakken üzerine hazırlanmış olan sıcak şerbeti dökün. Soğuyunca üzerine krem şanti sürün.
Şerbeti: 2 bardak şeker, 1.5 bardak suyu, kısık ateşte 5 dakika kaynatın.