



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZ DALGASI

250 gram tereyağı
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı tahin
2 çay bardağı irmik
2 çay bardağı fındık tozu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5-3 çay bardağı un
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
7-8 damla limon suyu

Tatlının şerbeti için şeker ve suyu bir tencerede karıştırıp kaynatın.
İçine limon suyunu ekleyip birkaç dakika daha kaynattıktan sonra altını kapatıp soğumaya bırakın.
Şerbet soğurken un hariç hamur için olan malzemeleri derin bir kasede karıştırın.
Unu kontrollü ekleyerek yoğurup hamur haline getirin.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp tepsiye dizin.
Hamurların üzerini bir kalıp ya da bardak ağzı yardımıyla dalga şeklinde çizin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tatlıları fırına verin.
Tatlı pişince fırından çıkarıp sıcak tatlıya soğuk şerbeti dökün.
Tatlı şerbetini çekince servis edebilirsiniz.