



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ KABUĞU TATLISI

2 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1 kahve fincanı irmik
1 kahve fincanı süt
1 kahve fincanı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
2,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet kaynatılır ve soğuması için kenara çekilir. Yumuşak tereyağı, yumurta, pudra şekeri ve süt yoğurma kabına konur ve mikserle çırpılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve un ilave edilir. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, hafifçe bastırılır. Avucun ortasına bırakılır. Kalın kenarlı bir su bardağı yardımıyla bastırarak deniz kabuğu gibi çizikler yapılır. Tepsiye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra ikram edilebilir.