



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ESİNTİ TATLI

3 adet yumurta  
3 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı çam fıstığı  
2 yemek kaşığı kıyılmış ceviz  
2 yemek kaşığı kıyılmış badem  
3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı  
Yarım çay kaşığı toz karanfil  
Üzerine çam fıstığı  
Şerbeti için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
Yarım limonun suyu

Önce tatlının şerbetini hazırlıyoruz. Şerbet için toz şeker ve suyu iyice kaynatıp ocaktan almaya yakın limon suyunu ilave edin soğumaya bırakın.  
Yumurtanın aklarını ve sarılarını ayırıp akları kar haline getirin  
Sarıları ayrı bir yerde çırpın.  
Yumurta sarılarına tereyağı, un, ceviz, badem, çam fıstığı ve karanfil ekleyip karıştırın.  
Yumurta akını yavaş yavaş ilave edip karıştırın.  
Yağlanmış fırın tepsisine döküp, üzerine çam fıstığı serpin.  
Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin.  
Sıcak tatlının üzerine yavaş yavaş soğuk şerbeti gezdirin.  
Tatlı şerbetini çekince tercihen bir gün sonra servis yapın.