



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANCALA TATLISI

- 2 Bardak süt
- 2 Bardak toz Őeker
- 7 Yumurta
- 2 Bardak su
- 1 Bardak zeytinyađı
- 1 Tatlı kaŐığı limon suyu
- 1 bayat fıncala
- 1 Bardak çekilmiş ceviz

lçlere göre limon suyunu, toz Őekerini ve suyu bir tencereye koyarak ateŐin üzerine oturtun sıvı Őurup haline geldikten sonra beŐ dakika daha kaynatıp indirin. Fıncalanın kabuklarını alıp yarım parmak enliliğinde dilimlere kesin. Öte yanda yayvan bir kaba soğuk sütü koyduktan sonra fıncala dilimlerini bunun içine atın ve iki  dakika bırakıp sıkarak çıkarın. Bir kuŐaneye yumurtaları kırıp bir çatalla çırpın ve dilimleri birer birer buna bulayın. Sonra bu yumurtaya bulanmıŐ dilimleri tavadaki kızdırılmıŐ zeytinyağına atın. Her iki tarafları da pembeŐiŐip kızarıncaya delikli bir keeyle alıp soğuk Őurubun içine atın. BeŐ dakika sonra yine de- * likli keeyle Őuruptan çıkarıp bir tabağa dizin ve üzerlerine çekilmiş ceviz serpip servis yapın.