



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALETA TATLISI

3 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım paket hindistancevizi
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
Şerbet için:
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Çukur kaba yumurtalar kırılır, pudra şekeri eklenir. Mikserle bir kaç dakika çırpılır. Sonra sıvıyağ, süt, hindistancevizi, galeta unu, vanilya ve kabartma tozu eklenir. Kaşıkla karıştırılır. Son olarak iri çekilmiş ceviz eklenir, alt-üst edilir. Yağlanmış küçük kare tepsiye dökülür. 170 derece fırında 35-40 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince kare kare keserek servise sunulur.