



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI TATLISI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Adet yumurta
3 Çay Bardağı yoğurt
1 Çay Bardağı sıvıyağ
3 Çay Bardağı un
3,5 su bardağı toz şeker şerbeti için
2 Adet kabartma tozu
1 Çay Bardağı şeker
3,5 su bardağı su şerbeti için
2 Damla limon
3 Çay Bardağı irmik

Şerbeti için su, limon ve şekeri kaynatıp soğutun. Yumurta ve şekeri kar haline gelene kadar çırpın. Ardından sırayla diğer malzemeleri ekleyip sana klasikle yağlanmış cam fırın kabınıza yayın. Önceden ısınmış 200C fırında pişirin. Pişince fırından alıp ters çevirerek başka bir tepsiye çıkartın. Üzerine soğuk şerbeti 2 defada gezdirin. Bir bardak (kenarı keskin olmalı) ile daireler çıkarın. Kalan hamurları 2 yemek kaşığı (veya arzuınıza göre daha çok) kakao ve hindistancevizi ile karıştırın. Kestiğiniz dairelerden daha küçük olacak şekilde parçalar alıp elinizle yavaşça köfte şekli vererek tatlılarınızın üzerine yerleştirin. Üzerlerini krem şanti/kaymak, meyve şekeri/kiraz şekerlemesi, antep fıstığı ve inci dekorları ile süsleyerek servis yapın.