



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRAMAFON TATLISI

1 paket baklavalık yufka
2 su bardağı fıındık
1 su bardağı hindistancevizi
Sosu için:
1 su bardağı toz şeker
3 yumurta
1,5 su b. süt
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 dilim limon
3 yemek kaşığı margarin

Toz fıındığı ve hindistan cevizini bir kasede harmanlıyoruz. Baklavalık yufkanın üzerine hazırladığımız karışımı serpiyoruz. Yufkanın iki kenarından parmak uçlarımızla pili pili yaparak topluyoruz. Fırın tepsisini yağlıyoruz ve hazırladığımız pili yufkayı tepsiye hafif sıkıştırarak yerleştiriyoruz. Tepsiyi doldurana kadar aynı işlemi yapmaya devam ediyoruz. Tepsimizi doldurunca önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Şerbet malzemelerini tencereye koyarak kaynatıyoruz. Sosu için karıştırma kabına şekerini, margarini, sütü, kabartma tozunu döküyoruz. Yumurtaları kırıyoruz ve hepsini birlikte çırpıyoruz. Fırındaki tatlı altı sarısı gibi kızarınca çıkarıyoruz. Üzerine hazırladığımız sosu döküyoruz. Tekrar fırına koyarak pişirmeye devam ediyoruz. 10 dakika kadar pişirdikten sonra çıkarıyoruz. Soğuyan şerbeti sıcak tatlının üzerine döküyoruz ve servis ediyoruz.