



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ HAMUR TATLISI

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
3 su bardağı un
10 adet kestane şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurta ve şeker kar gibi olana kadar çırpılır. Üzerine küçük parçalara ayrılmış kestane şekeri dahil olmak üzere diğer malzemeler eklenir. Yağlanmış fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabarıp kızarana kadar pişirilir. Hamur sıcakken soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince kare kare kesilerek servise sunulur.