



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIBRIS TATLISI

- 1 su bardağı galeta unu
- 1 su bardağı un
- 5 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı hindistancevizi
- 1 paket vanilya ve kabartma tozu
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı su
- 2 su bardağı toz şeker
- 2-3 damla limon suyu
- Süslemek için:
- 1 çay bardağı dövülmüş fındık
- Muhallebisi için:
- 1 çay bardağı nişasta
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı toz şeker
- ½ kilo süt
- 1 paket vanilya
- 1 paket sade krem şanti

Mikser kabına şekeri yumurtaları koyup güzelce çirpin. Sonra yağı ekleyin, unu, galeta unu, vanilya, kabartma tozunu karıştırın, azar azar ekleyerek çirpin. Yağlanmış fırın cam kabına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derecede 35-40 dk pişirin. Şerbet malzemelerini kaynatın. Limon suyunu ekleyin, ocağın altını kapatın. Çıkan tatlıyı kare kare dilimleyin tatlı sıcak şerbet soğuk olarak üzerine gezdirin ve soğumaya bırakın. Muhallebi malzemelerini şanti hariç pişirin. Pişince biraz soğumaya bırakın. İçine toz şantiyi ekleyip mikserle çirpin. Soğuyan tatlının üzerine yayın ve üzerine dövülmüş fındık ile süsleyin.

