



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIBRIS TATLISI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

Hamuru İçin:

- 1 büyük kahve fincanı galeta unu
- 1 büyük kahve fincanı şeker
- 1 büyük kahve fincanı Hindistan cevizi
- 1 büyük kahve fincanı sıvı yağ
- 4 yumurta

Kabartma tozu

Vanilya

Şerbeti İçin:

- 2 büyük kahve fincanı su
- 2,5 büyük kahve fincanı şeker

Kreması İçin:

- 1 lt süt
- 1 büyük kahve fincanı şeker
- 1 büyük kahve fincanı hindistancevizi
- 1 büyük kahve fincanı nişasta

Şerbeti için gerekli malzemeleri kaynatarak ilk önce şerbet hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Hamuru için şeker ve yumurta beyazlaşınca kadar çırpılır ve diğer malzemeler eklenir. 200C sıcaklıkta üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Daha sonra hamur sıcakken soğuk şerbet üzerine dökülür ve içine çekmesi için beklenir. Kreması için nişasta sütün içine yavaş yavaş dökülerek karıştırılır, diğer malzemeler ilave edilip katılaşıncaya kadar pişirilir. 5-10 dk bekletildikten sonra şerbetini çekmiş tatlının üzerine sürülür.

