



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIBRIS TATLISI

1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı hindistancevizi
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı şeker
3 tane yumurta
Muhallebi için:
3 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
4 yemek kaşığı şeker
Şerbeti için:
2 bardak şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Şekeri ve yumurtayı bir kabın içinde çırpın, sonrasında diğer malzemeleri de ekleyip karıştırın. Koyu bir kek kıvamına gelene kadar karıştırdığınız karışımı önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yağlanmış tart kalıbı ile birlikte 20 dakika boyunca pişirin. Şerbeti için bir tencerenin içine suyu atın, kaynayınca şekerleri suya katın ve şekerler eriyene kadar karıştırın. Hazırladığınız kek ılıyınca şerbet karışımını üzerine dökün. Muhallebi için sütü ve diğer malzemeleri tencereye koyun, karıştırın ve ocağın altını yakın. Koyu bir muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın ve sonrasında ocağın altını kapatın. Son adım olarak hazırladığınız muhallebi karışımını kekin üzerine dökün ve üzerini hindistancevizi ile süsleyin.

