



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRAKER TATLISI

2 yumurta
1 kařık řeker
1 kařık kabartma
1 bardak süt
120 gr. margarin
Alabildiđince un
1 bardak hařhař
1 vanilya
3 su bardađı su
4 su bardađı řeker

Yumurta, şeker, süt, margarin ve haşhaşı bir kapa koyup mikser yardımıyla çırpınız. iyice ırpıttıktan sonra içine un, kabartma ve vanilyanızı ilave ederek kulak memesinden biraz daha yumuşak kıvama gelinceye dek yoğurunuz. küçük şekiller (isteğe bağlı) vererek 200 derecede ki fırında 25-30 dk. pişiriniz. 3 su bardağı su ve 4 su bardağı şekeri kaynatıp fırından çıkardığınız tepsinize serpiniz.