



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİNGA TATLISI

İsteğe Bağlı Pancar Pekmezi

2 Adet Yumurta

4 Çorba Kaşığı Yoğurt

1 Çay Kaşığı Karbonat

1 Adet Limonun Suyu

6 Çorba Kaşığı Un

Yumurtaları çırpalım. Yoğurdu, karbonatı, limon suyunu ve unu ekleyelim. Karışımı krep kıvamına gelene kadar karıştıralım ve tavaya birer yemek kaşığı kadar koyarak küçük krepler şeklinde pişirelim. Kreplerin yarısını servis tabağına alalım ve üzerlerine pancar pekmezi ile ceviz koyalım. Diğer krepleri de son kat olarak dizelim. Pekmez ve ceviz koyarak servise hazır hale getirelim. Linga tatlımız hazır.
