



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİSKİN TATLISI

2 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ceviz
Yarım su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Önce şerbet malzemesi kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Su ve şeker bir tencereye konur, ateşe yerleştirilir, kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Sıvıyağ, yumurta ve

şeker bir çatalla çırpılır. Un, kabartma tozu eklenir. Kulak memesi kıvamından biraz yumuşak bir hamur yapılır. İri kıyılmış ceviz katılır. Hamurdan küçük ceviz kadar

parçalar alınır. Çiğ köfte gibi sıkarak şekil verilir. Tepsiyeye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra

şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince ikram edilir.