



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUSTACHUDOS

Nedim Atilla

MALZEMELER:

2 su bardağı ceviz

Yarım su bardağı badem

1 su bardağı şeker

2 tatlı kaşığı tepeleme dolu tarçın

2 adet yumurta

HAZIRLANIŞI:

Cevizleri ve bademleri öğütün. Yumurta dışındaki tüm malzemeleri güzelce karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtaları iyice çırpın. Fırını 180 derecede ısıtın. Cevizli bademli karışıma yumurtaları yavaş yavaş ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt döşeyip bu karışımdan aralıklı olarak birer yemek kaşığı kadar dökün. Isınmış fırında 20-30 dakika kadar kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çılanca üstüne pudra şekeri dökün.

Not: Ayrıca bir de Kaşkarikas 'Kabak kabukları yemeği' var. Kabak kabuklarından yapılan ve hiçbir gıda malzemesinin atılmayıp değerlendirildiği dönemlerden kalma bir alışkanlıkla yapılan bir yemektir.
