



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAZLI GELİN TATLISI

- 1 paket tereyağı (250 gr)
- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı ince çekilmiş badem
- Yarım su bardağı süt
- Yarım su bardağı pudra şekeri
- 1 kahve kaşığı karbonat
- Alabildiği kadar un
- Şerbet için:
- 2 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker

Şerbet malzemesi bir araya getirilir, biraz kıvam alana kadar kaynatılır. Tereyağı eritilir, ılıyınca üzerine süt, pudra şekeri ve yumurta ilave edilir. Çatal yardımıyla iyice çırpılır. Üzerine çekilmiş badem, kakao, karbonat ve un ilave edilir. Hamur tamamen toplanana kadar elle yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır, fırın tepsisine dizilir. 185 derece sıcak fırında yaklaşık yarım saat pişirilir. Fırından çıktıktan 3 dakika sonra üzerine soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra servise sunulur.
