



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERDE TATLISI

1 paket hazır baklava yufkası

1 avuç irmik

1 avuç ceviz

Üzeri için:

2 adet yumurta

Yarım su bardağı şeker

1 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı süt

1 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

1 dilim limon

Öncelikle şerbetin malzemelerini tencereye alın.

10 dakika kaynayıncaya ocağın altını kapatın.

Soğumaya bırakın.

Masada yufkayı açın.

Üzerine 1 avuç dolusu irmik ve cevizi serpin.

Büzüştürerek, yağlanmış tepsiye koyun.

Tepsi dolana kadar, sıkı sıkı diğer yufkaları da aynı şekilde yapıp yerleştirin.

Önceden ısıtılmış, 180 derece fırına verin.

Pembeleşene kadar kızarsın.

Bir kabın içerisinde yumurta ve şekerini köpürene kadar çırpın.

Süt, yağ ve kabartma tozunu da ekleyin.

Biraz daha karıştırın.

Hazırlanmış olduğunuz karışımı, tepsideki yufkanın her yerine eşit gelecek şekilde yayın.

Tekrar fırına verin. İyice kızarsın.

5 dakika bekledikten sonra soğuk olan şerbeti tatlının üzerine dökün

İster ılık, ister soğuk olarak servis edin.



