



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SİMİTLİ KEK (KIBRIS)

4 adet yumurta  
1 bardak süt  
1 bardak sıvı yağ  
1 bardak şeker  
2 bardak irmik  
1 bardak un  
1 kaşık tarçın  
1 bardak badem veya ceviz kırığı  
Şerbeti için:  
3 bardak şeker  
3 bardak su

Yumurtalar köpürtülerek diğer malzeme ile karıştırılıp yağlı tepsiye yayılır. Orta ısı fırında 3 çeyrek pişirilir. Sıcakken, yine sıcak şerbet üzerine dökülür. Baklava dilimleri şeklinde kesilerek soğuk servis yapılır.

---