



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ TATLI

Malzemeler:

2 yumurta

½ su bardağı şeker

½ su bardağı YONCA Ayçiçek yağı

½ su bardağı süt

1 su bardağı tahin

1 su bardağı irmik

1 paket kabartma tozu.

Şerbeti için;

2,5 su bardağı şeker

3 su bardağı su

bir-iki damla limon

Hazırlanış:

Şeker ve yumurtayı 5 dakika kadar mikser ile çırpın. İrmik, tahin, süt, YONCA Ayçiçek yağı ve kabartma tozunu ekleyerek tüm malzemeleri karıştırın. Karışımı yuvarlak bir kaba döküp önceden 180 derece ısıttığınız fırına verin. 2,5 su bardağı şeker ve 3 su bardağı suyu bir tencerede karıştırın. İçine 1-2 damla limon sıkın. Kaynayınca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Fırından sıcak olarak çıkardığınız tepsinin üzerine soğuk şerbeti gezdirin ve dinlenmeye bırakın.