



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEZ PİŞTİ

3 su bardağı un
500 ml ılık süt
100 gr margarin
100 gr iri dövülmüş ceviz
1 adet çırpılmış yumurta
Şerbeti için:
600 gr toz şeker
3,5 su bardağı su

Una ılık sütü karıştırarak katın. Pütürlü kalmaması için gerekirse süzün.

Yağını ilave edin. Karıştırmaya devam ederek kısık ateşte iyice koyulaşmaya kadar pişirip soğutun. Hamura ceviz ve yumurtayı katıp yoğurun. Yağlanmış fırın tepsisine 1 cm kalınlığında yayın ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında hamurun üzeri kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Sıcak şerbetten 150 ml. ayırın, kalanı sıcak hamurun üzerinde gezdirin. Tatlı ılınca ve şerbetini çekince ayırdığınız şerbeti tatlın üzerinde gezdirin, en az 1 saat dinlendirip servis yapın.

Şerbeti: Şekere su katıp eritin. Orta hararetli ateşte kaynama noktasına geldikten sonra 10 dk. daha pişirin ve sıcak tutun.