



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEZPİŞTİ

- 4 Adet Yumurta
- 1 bardak tereyağı
- 1 Bardak Un
- 1 Bardak Toz Şekeri
- 3 Bardak Ceviz Veya Badem
- 2 Portakal
- 1 Tatlı Kaşığı Kabartma Tozu
- 1 Bardak Su
- Şerbeti:
- 2 Bardak Su
- 1 Bardak Portakal Suyu
- 1 Limon Suyu
- 1 Bardak Bardak Şeker

Yumurtalarımızı çırpıyoruz daha sonra şekerimizi ilave ediyoruz ve çırpmaya devam ediyoruz. Çırpma işleminden sonra unumuzu, kabartma tozumuzu ve tereyağını ilave edip iyice karıştırıyoruz. Portakallarımızın kabuğunu rendeliyoruz ve sonra suyunu çıkarıyoruz. Daha sonra portakalın suyunu, kabuğunun rendesini ve 1 bardak suyumuzu ilave edip karıştırma işlemi tekrarlıyoruz. Sonunda soymuş olduğumuz bademleri veya cevizlerimizi dövüp ilave edin. Tüm malzemeleri iyice karıştırdıktan sonra yağlanmış bir tepsiye döküp orta ısıllı bir fırında üstü koyu kahverengi oluncaya dek pişirin. Fırından çıkar çıkmaz soğuk olan şerbetimizin üstüne ilave ediyoruz.