



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VURGUN TATLISI

1 su bardağı eritilmiş tereyağı  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 adet yumurta  
1 su bardađı süt  
1 fiske tuz  
1 tatlı kaşığı karbonat  
Alabildiđi kadar un  
Şerbet için:  
2,5 su bardağı şeker  
3 su bardađı su  
zeri için:  
Hindistancevizi

Şeker ve su kaynatılır. Bir kenara çekilir. Hamur malzemesi bir araya getirilir. Ele yapışmayan özlü bir hamur yapılır. Hamurdan iri fındık kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika kadar şerbet gezdirilir. 2 saat sonra servis tabağına alınır ve hindistancevizi serpilir.