



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA TATLISI

1 komposto kasesi dövülmüş antepfıstığı
50 gram file antepfıstığı
1 çay bardağı tozşeker
1 çay bardağı un
5 adet yumurta
1 çorba kaşığı irmik
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
2,5 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Yumurtaların sarı ile aklarını ayırın. Aklarını bir tutam tuzla mikserde kar haline gelene dek çırpın. Tozşekeri, yumurta sarıları ile karıştırın. 1 çay bardağı unu, 1 kaşık irmiği ve sıvıyağı ilave edin. Kabartma tozunu katın. 1 kase dövülmüş antepfıstığı ekleyin. Kalıbı yağlayın ve hamuru içine dökün. 180 dereceli fırında 25 dakika pişirin. Bu arada şerbeti hazırlayın. Bunun için tozşekeri ve 2 su bardağı suyu kaynatın, içine yarım limonun suyunu sıkın. Tatlının üzerine soğuk şerbeti döküp, fındık, fıstıkla süsleyin.
