



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL TOPAÇ TATLISI

4 adet yumurta  
1 kase Antep fıstığı  
Yarım kase irmik  
1 paket kabartma tozu  
Yarım paket tereyağı  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 fiske tuz  
Alabildiği kadar un  
Şerbet için:  
2,5 su bardağı şeker  
2,5 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurtalar bir kaseye kırılır, şeker eklenir, bir kaç dakika mikserle çırpılır. Üzerine yumuşak tereyağı, irmik ve ince çekilmiş Antep fıstığı eklenir. Kısa süre daha karıştırılır. Sonra tuz, kabartma tozu ve toplanana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurdan yarım yumurta kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. 180 derece fırına verilir. 25 dakika kadar pişirilir. Fırından çıktıktan bir kaç dakika sonra üzerine soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince takdim edilir.