



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA TATLISI (ÇANKIRI)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

12 yumurta
6 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı toz şeker
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Yumurtaların akı ve sarısı ayrılarak yumurta aklarının içerisine 1 tatlı kaşığı şeker konup, kar haline gelinceye kadar çırpılır (Tencere ters çevrildiğinde karışımın dökülmemesi gerekir). Yumurta sarıları biraz çırpıldıktan sonra yumurta akının içerisine katılıp iyice çırpılır, ardından un konularak iyice yedirilir. Bunlar hazırlanırken diğer tarafta kullanılacak tepsinin içine kızdırılmış tereyağı konularak tepsi yağlanır. Yağlanan tepsinin içine karışım dökülerek önceden ısıtılmış fırına sürülür. Fırında hiç açılmadan 170 °C'de 45 dakika pişirilir. Başka bir kaptaki hazırlanan sıcak şerbet dökülerek hafif soğuması beklenir ve servis edilir.

