



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA TATLISI (ÇANKIRI)

Çankırı İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

12 adet yumurta
2 yemek kaşığı un irmiği
5 su bardağı şeker
4.5 su bardağı su

12 adet yumurta sarısı ve beyazı ayrılarak farklı kaplara konulur. Yumurthanın beyazı kar rengini alacak şekilde çırpılır ve koyulaştırılır. Yumurthanın sarısı da ayrı bir kaptaki iyice çırpılır ve yumurthanın beyazına katılır. 2 kaşık un irmiği ilave edilerek karıştırılır. Yağlanmış kalıplara dökülerek önceden kızdırılmış fırına sürülür. 150 C'de 35 dakika pişirilir ve soğutmaya bekletilir. Bir tencereye 4.5 su bardağı su konur ve kaynatılır. Kaynadıktan sonra 5 su bardağı şeker ilave edilir. Koyuluncaya kadar kaynatılır. Şerbet soğutulmaya alınır. Tatlıya şerbet ılık olarak ilave edilir ve servise sunulur.