



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTA TATLISI (ŞABANÖZÜ ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

6 yumurta  
3 kaşık un  
2 kaşık nişasta  
Şerbeti için:  
3 su bardağı şeker  
3,5 su bardağı su

Yumurtalar kırılarak sarısı ayrı, beyazı ayrı bir kaplara konulur.

Yumurtanın önce sarısı, sonra beyazı ayrı ayrı çırpılır.

Çırpılan beyazın içerisine yumurtanın çırpılan sarısı, un ve nişasta konularak çırpılmaya devam edilir.

Yağ ile kızdırılan tepsiye dökülerek 230°C'de ısıtılmış fırında 40 °C'de pişirilir (pişirme sırasında fırının kapağı açılmamalıdır).

Kaynatılan şeker şerbeti, pişirilen yumurta tatlısının üzerine ılık olarak dökülür.

