



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUNAN TATLISI

- 1 yumurta
- 1 su bardağı irmik
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Aldığı kadar un (yaklaşık 3-3,5 su bardağı)
- 250 gr oda sıcaklığında margarin
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı gri haşhaş
- Yarım su bardağı süt
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su

Bütün malzemeler yoğurma kabının içerisine alınarak ele yapışmayan bir hamur yapılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp önce süte sonra haşhaşa bulayarak fırın tepsisine dizilir. Üzerine yarım ceviz içi konarak 170 dereceye ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Diğer taraftan şurup hazırlanır. Uygun bir tencereye su ve şeker konur ve şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatılır. 5 dk kaynatılan şurup ateşten indirilir ve soğutulur. Fırından çıkarılan ve harı giden tatlının üzerine soğumuş şurup dökülür ve şerbeti çeken tatlılar servis yapılır.

