



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ DİLİM

8 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
2 adet yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya

Harcı için:

2 çay bardağı çekilmiş ceviz içi
3 adet yumurta
5 çorba kaşığı pudra şekeri

Unu derin bir kaba alın. Ortasını havuz gibi açın. Yumurta sarısını, pudra şekerini ve vanilyayı koyup yoğurun. 15 dakika dinlendirip yağlanmış bir tepsiye incecik yayın. Ceviz, pudra şekeri, bir yumurtanın tamamı, iki yumurtanın da beyazını karıştırın; hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.