



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ DOLAMA

1 ay bardağı irmik
1 su bardağı un
50 gr margarin
1 kase dövölmüş ceviz
1 paket kabartma tozu
1 fincan yoğurt
2 yumurta
2 su bardağı toz şeker
3 su bardağı
1 limon suyu

Boş kaptan un irmik yumurta yoğurt margarin kabartma tozunu karıştırıp yoğuralım hamurdan parçalar kopartıp merdane ile uzun şerit şeklinde açalım içine ceviz koyalım ve rulo şeklinde saralım tüm hamur bitince fırına tepsisine dizelim ve fırına verelim başka tencerede su ve şekerini karıştırıp kaynatalım limon suyunuda ekleyelim fırından çıkardığımız tatlıların üzerine kaynattığımız şerbeti dökelim.

