



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HAMURABİ TATLISI

1 paket margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un
Şerbet için:
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 orba kaşığı limon
Üzeri için:
Hindistancevizi

Önce şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Tereyağı eritilir, ceviz ve diğer malzemeler eklenir, kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Küçük ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağsız tepsiye dizilir. 190 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra şerbet gezdirilir. Şerbetini çektikten sonra üzerine hindistancevizi serpilerek servise sunulur.