



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KAVALA TATLISI

[Sahrap Soysal](#)

Hamur için;
250 gr eritilip ılıtılmış bitkisel margarin
1/2 çay bardağı mısırözü yağı (ayçiçekyağı da olabilir)
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
2 damla limon suyunda eritilmiş 1 çay kaşığı karbonat
Aldığı kadar un
Şurup için;
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu
İç malzemesi için;
2 su bardağı dövülmüş, çekilmiş ceviz içi
3 yemek kaşığı toz şeker
2 adet yumurta akı
4 çay kaşığı toz tarçın

Hazırlanışı

Şurup için; şeker ve suyu orta boy bir tencerede orta ısı ateşte ara sıra karıştırarak kaynatın. Kaynayınca limon suyunu katıp 5 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın.

Hamur için; margarin eritin. Ilıttıktan sonra derin bir karıştırma kabına alın. Üzerine sıvı yağ, süt ve yumurtayı katın. Bir yemek kaşığının içine karbonatı koyup üzerine 2 damla limon sıkın ve karışıma ekleyin.

Son olarak unu azar azar ilâve ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığına gelen hamuru oklava yardımıyla yarım santim kalınlığında ve dikdörtgen şeklinde bir yufka elde edecek şekilde açın.

İç malzemelerini derin bir kaba aktarıp çatalla ezerek karıştırın. Bu cevizli iç malzemesini hamurun her tarafına sürerek dağıtın. Hamurun uzun kenarından başlayarak sıkıca rulo yapın.

Ruloyu keskin bir bıçakla 1-1,5 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Kestiğiniz dilimleri yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin, 175 dereceye ve alt-üst konuma ayarlanmış ve ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika, üzeri iyice sararıp, hafif kahverengileşinceye kadar pişirin ve çıkarın. 6Sıcak hamurların üzerine soğuk şerbeti gezdirip tatlının şurubu çekmesi için 20 - 30 dakika bekletin ve servise sunun.