CEVİZLİ TATLI

Malzemeler
6 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Sıvıyağ
1 Su Bardağı Eritilmiş Tereyağı/Margarin
3 Yemek Kaşığı Yoğurt
1 Yumurta
1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
1 Paket Vanilya
1 Su Bardağı Çekilmiş Ceviz İçi
Şerbeti İçin
3 Su Bardağı Toz Şeker
3 Su Bardağı Su
1 Yemek Kaşığı Limon Suyu

Hazırlanışı
Su ve şekeri tencereye alıp kaynatın. Koyulaşmaya başlayınca limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp soğumaya bırakın.
Unu, hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp sıvıyağ, katıyağ, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örterek yarım saat dinlendirin.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle bastırarak çay tabağı büyüklüğünde açın. Ortasına ceviz içi yerleştirin. İki ucunu üst üste kapatın (iyice kapatmazsanız fırında pişerken açılıyor). Yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 170C fırında iyice kızarana kadar pişirin. Tepsiyi fırından alıp üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Üzerlerine ceviz serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:47015 • adı:Cevizli Tatlı • gönderen:akyel • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:49