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 ısılı ateşte ara sıra karıştırarak kaynatın. Kaynayınca limon suyunu katıp 5 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın.
Hamur için; margarini 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 ilave 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.

© lezzetler.com tarif no:55716 • adı:Cevizli Kavala Tatlısı • gönderen:ziram • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:37