



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TATLI

1 kase dövülmüş ceviz
1/2 paket kabartma tozu
4 çorba kaşığı margarin
1/2 su bardağı süt
Un
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
3 damla limon suyu

Şerbet için su ve toz şekeri kaynatın. Limon suyunu koyup bir taşım daha kaynatın ve soğumaya bırakın. Ceviz, margarin, süt, kabartma tozu ve alabildiği kadar unu yoğurun. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yağlanmış tepsiye dizin. 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Üzerine soğuk şerbeti dökün.
