



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARANFİLLİ CEVİZLİ TATLI

Malzemeler

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
½ paket (125 gr) margarin
1 Adet yumurta
½ çay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
Yeterince un
İçi İçin
2 Kase dolusu iri dövülmüş ceviz
3 adet dövülmüş karanfil
Şerbeti İçin
2 kase yada 3 bardak şeker
2 kase yada 3 bardak su
2-3 adet limon

Yapılışı

Eritilmiş ılıtılmış margarin, yoğurt, sıvı yağ, yumurta, kabartma tozu, karbonat ve yeterince un karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Dövülmüş ceviz ve karanfiller birbirleriyle karıştırılır. Hamur dört parçaya ayrılır. İlk parçası elde önce yuvarlanıp tezgah üzerinde elle bastırarak merdane uzunluğunda dikdörtgen olacak şekilde açılır. Daha sonra merdane ile yarım parmak kalınlığında merdane boyunda bir karış eninde açılır. Hamurun üzerine 4 kaşık iç harcından tüm yüzeyi kaplayacak şekilde yayılır. Rulo şeklinde sarılıp 1.5 parmak kalınlığında kesilir. Kesilen kısımlar yukarı gelecek şekilde tepsiye bir birine değmeyecek biçimde dizilir. Isıtılmış fırında 160-170 derecede pembeleşene kadar pişirilir. Şerbeti ılık tatlısı soğuk olarak servise sunulur.