



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVALA TATLISI

- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 yumurta akı
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı iri parçalar halinde tuzsuz badem
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı nişasta
- 1 kahve fincanı su
- Üzeri için:
- 1 su bardağı pudra şekeri

Tencerede unu yağsız olarak pembeleşinceye kadar kavurun soğutun, bir kaba alın ve zeytinyağı, pudra şekeri, bir yumurta ve yumurta akları, badem, nişasta, kabartma tozu ve suyu ilave edip iyice yoğurun (kıvam almazsa biraz un ilave edebilirsiniz.) Hamuru 30 dakika dinlendirin merdane ile açın yarım ay şeklinde kesin yağlı kağıt yayılmış bir tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Fırından çıkınca üzerine hemen pudra şekerini serpin soğuduktan sonra servis tabağına alın ve servis yapın.
