



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKTUP TATLISI

- 4 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- Tuz
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta
- İç harcı için;
- 1 kase ceviz
- Kızartmak için;
- 4 yemek kaşığı yağ
- Üzeri için;
- 1 su bardağı pekmez
- 1 kase Dövülmüş ceviz

Unu karıştırma kabına alıyoruz. Tuz ve toz şekeri serpip ortasını havuz gibi açıyoruz. 2 yemek kaşığı yağı ve yoğurdu döküyoruz. Yumurta kırıyoruz ve ortadan başlayarak yoğuruyoruz. Hamurumuzu yuvarladıktan sonra bir kaseye alıyoruz ve üzerini streç filmle kapatıyoruz.

Hamuru dinlendirdikten sonra bezelere ayırıyoruz ve tatlı tabağı büyüklüğünde hamurlar açıyoruz. Kenarlarını kesiyoruz ve kare şekline getiriyoruz. İçlerine kırılmış ceviz koyuyoruz ve mektup şeklinde kapatıyoruz. Yağda kızartıyoruz ve tabağa alıyoruz. Üzerine pekmez döküp ceviz serperek servis ediyoruz.

