



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAZVARUŞA

2.5 su bardağı un
1 su bardağı süt
100 gr margarin
1 su bardağı su
Şurup malzemesi :
4 su bardağı toz şeker
1/2 limonun suyu
3 su bardağı su

Süt, su ve yağ bir tencere içinde ocağa koyun, kaynamaya başladığında un katıp, 10 dakika sonra altını kapatın. Soğuduktan sonra yumurtaları hamurun içine koyup, yedirin. Elde ettiğiniz hamuru, yağladığınız fırın tepsisine yarım cm kalınlığında döşeyin. Baklava şeklinde dilimleyip, fırında kızarıncaya dek pişirin. Şurup malzemesiyle koyu bir şurup hazırlayın ve soğuk olarak tepsiye dökün. Üzerine çekilmiş ceviz serpip, servis yapın.