



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞZI AÇIK TATLI

250 gr margarin
1 kase ceviz
1 adet yumurta
1 kaşık yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
Şerbeti:
3 bardak şeker
3 bardak su

250 gram margarin eritilip soğutulur. Soğuyan yağa 1 yumurta kırılır ve bir tatlı kaşığı yoğurt eklenip çırpılır karışımın üzerine aldığı kadar un ve karbonat serpilerek yoğurulmaya başlanır kulak memesi kıvamındaki hamur oklavayla açılır açılan hamurdan bardakla yuvarlak parçalar kesilir. Kesilen hamur parçalarının üzerine ceviz parçaları yerleştirilip ağız açık kalacak şekilde katlanır. İçi cevizli hamurlar fırın tepsisine dizilip pişirilir. Tatlının şerbeti için 3 bardak şeker 3 bardak suyla kaynatılır. 3 damla da limon sıkılıp kaynayan şerbet ılık şekilde pişip fırından çıkartılan tatlının üzerine dökülür.