



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARNAVUT TATLISI

Malzemeler:

- 1 paket margarin (250 gr)
 - 1 yumurta
 - 1 ay bardağı sıvı yağ
 - 1.5 yemek kaşığı yoğurt
 - 1 yemek kaşığı sirke
 - 1 paket kabartma tozu
 - 1 kase iri dövülmüş ceviz
- Şerbet için:
- 5 su bardağı şeker
 - 5 su bardađı su
 - 1/4 limon suyu

Yapılışı:

Yođurt, eritilmiş margarin, yumurta, sıvı yağ, sirke azar azar un ve kabartma tozun eklenip hamur yapılır. Hamur 2 eşit parçaya bölünür. Birinci parça merdane ile yarım parmak kalınlığında açılır. Açılan parça su bardağıyla kesilir. Hamurdan ayırdığımız ikinci parça da aynı şekilde açılıp su bardağıyla kesilir. Kesilen yuvarlakların ortaları fincanla çıkarılır, ilk kesilen yuvarlak parçalara yumurta akı sürülür, ikinci kesilen simitler yapıştırılır. Ortalan dövülmüş cevizle doldurulur. 180 °de yağsız tepside pişirilir. Tatlı sıcakken soğutulmuş şerbet dökülür.
