



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BATMAN TATLISI

2 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı sirke
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
İçerisinde:
1 su bardağı ceviz
Şerbeti İçin:
2 su bardağı şeker
3 bardak su

Şeker ve su tencereye alınır, şerbet pişirilir. Kıvama gelince ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Eritilen tereyağından yarım bardak alınır ve yarım bardak sıvıyağ ile geniş bir kaba alınır. Yoğurt ve sirke eklenir. Yumurta kırılır. Kabartma tozu ve aldığı kadar unla kulak memesi kıvamında hamur yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Merdane ya da elle çay tabağı büyüklüğünde tam yuvarlak olmayacak şekilde uzunlamasına açılır. 2 kenarından bıçakla 3-4 kesik atılır. Çekilmiş ceviz konup saç örgüsü şeklinde kapatılarak tepsiye dizilir. 180 derecede fırına verilir. Fırından çıkıp kaynarlığını atınca soğuyan şerbet gezdirilerek sunuma alınır.