



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BONBON TATLISI

2 adet yumurta
2 ay bardağı tozşeker
2 ay bardağı fıncıkyağı veya tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
1 adet yumurtanın akı
İçi için:
200 gram kaju fıstık
Şerbeti için:
3 su bardağı tozşeker
3 su bardađı su
3-4 damla limon suyu

Yođurma kabına 2 adet yumurta, tozşeker, fıncıkyağı veya tereyağı, kabartma tozu ve vanilyayı alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtün ve 20 dakika dinlendirin. Hamuru oklava yardımıyla çok ince olacak şekilde açın.

Daha sonra dikdörtgen (5 cm eninde, 4 cm boyunda) bir kalıpla şekiller kesip, çıkarın. İ malzeme için kajuyu bıçak yardımıyla kıyın ve 1 adet dikdörtgen hamurun ortasına 1 çay kaşığı kaju koyun. Kenarlarına yumurta akı sürün ve ikinci dikdörtgen hamuru üzerine kapatın. Kenarlarını büküp, bonbon şekerine şekli verin.

Diđer hamurlar ve i harç bitene kadar işleme devam edin. Tatlıları yağlanmış tepsiye aralıklarla dizin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.

Şerbeti için tozşeker ve suyu bir tencereye koyup, kaynatın. İçine limon suyu ilave edip, bir taşım daha kaynatın ve soğutun.

Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Sođutup servis yapın.

