



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENDERE TATLISI (UŞAK)

<https://www.sabah.com.tr>

1 adet margarin
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 kg. toz şeker
Aldığı kadar un
1 kg. ceviz
1 paket mısır nişastası
2 adet yumurta
Üzeri için:
Yarım paket margarin
1 kahve fincanı sıvı yağ
Şerbet için:
1 kg. toz şeker
Yarım limonun suyu
3 su bardağı su

Margarin, toz şeker, sıvı yağ, yumurta ve aldığı kadar unu karıştırıp iyice yoğuruyoruz. Hamurdan iri bezeler koparıp incecik açıyoruz. Çekilmiş ceviz içini nişasta ile karıştırıyoruz. Yufkaların üzerine serpiyoruz. Her bir yufkayı iki tarafından oklava ile sarıyoruz. Dilim dilim kesip yağlanmış tepsiye diziyoruz. Üzeri için; yarım paket margarin eritip sıvı yağ ile kızdırıyoruz ve tatlıların üzerine gezdiriyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Şeker ve suyu kaynatıp şerbeti hazırlıyoruz ve limon suyunu ekleyip ılıtıyoruz. Sıcak tatlının üzerine ılık şerbeti gezdirip servis yapıyoruz.

