



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZ LOKMASI

2 su bardağı ezilmiş ceviz  
Yarım su bardağı ayçiçek yağı  
Yarım paket tereyağı  
1 paket kabartma tozu  
2 çorba kaşığı pudra şekeri  
Alabildiği kadar un  
Şerbet için:  
3 su bardağı şeker  
3 su bardağı su

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Yumuşak tereyağı, sıvıyağ, pudra şekeri çatalla çırpılır. Sonra un, ceviz, kabartma tozu eklenir. Bütünleşmiş bir hamur yapılır. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, tepsiye dizilir. 180 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra soğuk şerbet gezdirilir.