



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ TATLISI

Hamuru için:

250 gram tereyağı

3 yemek kaşığı yoğurt

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Aldığı kadar un

Yarım limonun kabuğunun rendesi

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

1-2 damla limon suyu

Tatlının şerbeti için su ve şekeri tencerede karıştırıp kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başladığında içine limon suyunu ekleyip altını kısın.

Biraz daha kaynayıp kıvamı koyulaşan şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Tatlının hamuru için tereyağını eritip derin bir kaseye alın.

Diğer maddeleri de ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alıp yuvarlayarak tepsiye dizin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tatlıyı fırına verin.

Üzeri kızarıncaya fırından alıp sıcak tatlıya soğuk şerbeti dökün.

Şerbeti çeken tatlıyı dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.

