



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZ TATLISI

1 su bardağı sıvı yağ  
1 adet eritilmiş sana yağı  
1 su bardağı su  
Un  
Kabartma tozu  
İçi için :  
250 gr ceviz içi  
Tarçın  
Şeker  
Şerbeti için :  
4 bardak su  
3 bardak şeker  
1 yemek kaşığı limon suyu

Sıvı yağı, eritilmiş sana yağını, suyu, unu ve kabartma tozunu karıştırıp hamur haline getirin. Cevizi bir kabın içerisinde iyice ezin. İçine tarçın ve şekerini karıştırın. Hamuru küçük parçalara ayırıp içine karışımı ilave edip poğaçaya seklinde kapatın. 200 C fırında yarım saat pişirin. Şerbeti için 4 bardak suya 3 bardak şeker ilave edip kaynatın. Kaynadıktan sonra içine 1 yemek kaşığı limon suyu ekleyin.

---