



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ TATLISI

1 su bardağı sıvı yağ
1 adet eritilmiş sana yağı
1 su bardağı su
Un
Kabartma tozu
İçerisinde :
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.