



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZ TATLISI

Malzemeler:

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 adet eritilmiş margarin
- 1 su bardağı su
- Aldığı kadar Piyale un
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- 2 su bardağı ceviz
- Tarçın
- Şeker
- Şerbeti için:
- 4 bardak su
- 3 bardak şeker
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

1 su bardağı sıvı yağ, 1 adet eritilmiş margarini, 1 su bardağı suyu,aldığı kadar unu ve 1 paket Piyale kabartma tozunu karıştırıp hamur haline getirin. 2 su bardağı cevizi bir kabin içerisinde iyice ezin. İçine tarçın ve şekerini karıştırın. Hamuru küçük parçalara ayırıp içine karışımı ilave edip poğaça şeklinde 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.