



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇENETLİ TATLI

1 kase un
3 yemek kaşığı mısır unu
1 paket yaş maya
Yarım çay bardağı süt
Yarım çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı eritilmiş margarin
1 kase iri ceviz
3 bardak pekmez

Yarım çay bardağı yağın üzerine yarımşar çay bardağı süt ve yoğurt ekleyerek karıştırıyoruz. 1 paket yaş mayayı ılık suda eritiyoruz. Karışıma 1 kase un ve 3 yemek kaşığı mısır unu ekleyerek karıştırıyor ve mayayı ekliyoruz. İyice yoğrulmuş hamur mayalanması için bir süre dinlendirildikten sonra iki beze bölünür. İlk beze fırın tepsisi büyüklüğünde açılarak tepsiye yerleştirilir. Tepsiyi bastırılarak serilen yufkanın üzeri cevizle kaplanır. İkinci hamur bezesi de tepsi kadar açılarak cevizlerin üzeri örtülür. Kare dilimlenen tatlı fırında pişirilir. Üzeri kızarak pişen tatlı sıcakken üzerine 3 bardak pekmez dökülür.

