



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇERKEZ TATLISI

500 gram Un
10 adet Yumurta Sarısı
1 adet Yumurta Akı
200 gram Margarin
1,5 bardak Su
15 gram Maya
200 gram Ceviz içi
10 gram Tarçın
700 gram Toz Şeker
Yeterince Ay çiçek yağı (kızartmak için)

Toz şeker ve suyu tencereye alıp 10 dakika kaynatıp soğumaya bırakın. Un, maya, SANA Hamur işi margarin ve yumurtaları mikserle hamur kıvamına gelene kadar karıştırın. Ceviz içi, yumurta sarıları ve tarçını bir kasede karıştırın. Hamuru merdane ile açıp cevizli karışımı içine yayın. Hamuru rulo şeklinde sarın ve 1 saat derin dondurucuda bekletin. Hamuru 4 cm aralıklarla kesin. Kızgın yağda kızartın. Önceden hazırladığınız şurubun içine atıp antep fıstığıyla süsleyerek servis yapın.

