



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ DİLİMLER

8 orba kaşığı un
1 orba kaşığı margarin
2 adet yumurta sarısı
3 orba kaşığı pudra şekeri
1 ay kaşığı vanilya
Harcı için:
2 ay bardağı çekilmiş ceviz içi
3 adet yumurta
5 orba kaşığı pudra şekeri

Unu derin bir kaba alın. Ortasını havuz gibi açın. 2 adet yumurta sarısını, pudra şekeri ve vanilyayı koyun, iyice yoğurun. 15 dakika dinlendirin. Hamuru yağlanmış bir tepsiye incecik yayın. Üzerini hazırlayın. Bunun için çekilmiş cevizleri bir kaseye alın. Üzerine pudra şekeri katın. 2 adet yumurtanın sadece beyazını, kalan yumurtanın da tamamını ekleyin. İyice karıştırın. Hazırladığınız harcı hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alıp, biraz ılınınca dilimleyerek servis yapın.