



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ GAZETE TATLISI

Hamuru için:

2 adet yumurta

1 su bardağı su

1 yemek kaşığı yoğurt

1/2 çay kaşığı tuz

1 yemek kaşığı limon suyu

6 su bardağı baklavalık un

İçi için:

300 gr dövülmüş ceviz

3 yemek kaşığı şeker

Açmak için:

1 su bardağı nişasta

1/2 su bardağı un

Üstüne dökmek için:

250 gr margarin

Şerbeti için:

5 su bardağı şeker

5 su bardağı su

1 yemek kaşığı limon suyu

İlk olarak hamur için tüm malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Ceviz büyüklüğünde 24 beze oluşturulur. Bezeler unlanmış ya da yağlanmış tepside 20-25 dk dinlendirilir. Dinlenen bezeler açabildiğimiz kadar açılır. Oklavaya sarılır. Sağ ve sol taraftan sıkıştırılarak büzülür. Sonra büzülmüş şekilde oklavadan ayrılıp gazete veya örtü üzerine açılır. (açarken yavaş açın yırtılmasın). Bu şekilde 4-5 adet yufka açılıp serilir. Açılan yufkaların ilk yumuşaklığının gitmesi yani verdiğimiz şeklin bozulmayacak kadar kurumasi gerekir. Şekil verirken yufkalardan biri düz bir zemine serilir. Üstüne ceviz ve şeker karışımı serpilir. Onun üstüne bir parça daha serilir. Uç kısımlarından 2 parmak katlanır. Örtünün veya gazetenin bir ucundan tutularak yavaşça rulo yapılır. Rulolar 3-4 parmak eninde kesilir. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Tüm yufkalar açılır biraz kuruyunca aynı işlemden geçerek tepsiye yerleştirilir. Üstüne eritilmiş yağ dökülür. 200 derecelik fırında iyice kızarana kadar pişirilir. Şerbet ocağa konur. Kaynadıktan sonra 15- 20 dk kadar da kısık ateşte bekletilerek hazırlanır. Şerbet ve tatlı ikisi de ılık haldeyken şerbet tatlının üstüne dökülür. (Biri sıcak biri soğuk ya da ikisi de ılık olacak şekilde dönebilirsiniz). 3-4 saat dinlendikten sonra servis edilir.

Not: Bu tatlı adını şekil verirken gazete kullanılmasından alır.



---

© lezzetler.com tarif no:104297 • adı:Cevizli Gazete Tatlısı • gönderen:siyami • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:22