



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HAMUR TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

5 su bardağı un
100 gr tereyağı
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
100 gr iri çekilmiş ceviz içi
1 yumurtanın sarısı
Şerbet için:
3.5 su bardağı toz şeker
3.5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Toz şeker, su ve limon suyunu tencereye alıp kaynatın. Kısık ateşte 20 dakika daha kaynatın. Oda ısısında yumuşatılmış tereyağını bir kasede elinizle ezin. Un, karbonat, tuz ve sütü ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. İri çekilmiş ceviz içini ilave edip tekrar yoğurun ve yarım saat dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle şekil verin. Yağladığınız fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Üzerlerine ceviz içi yerleştirip 180 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarınca sıcak şurubu üzerine döküp servis tabağına alın. Servis yapın.

