



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ İZCİ TATLISI

MALZEMELER:

- 1 büyük paket margarin (yumuşak, 250 gr.)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağ
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1 yumurta
- 1 bardak çekilmiş ceviz içi (fındık da olabilir)
- 5 su bardağı un
- 1 /4 limon suyu
- 3 su bardağı şeker
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu

-1 fiske tuz

YAPILIŞI:

- 1- Margarin, zeytinyağ, limon kabuğu rendesi, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu bir kaptaki karıştırılır.
- 2- Elenmiş un ve çekilmiş ceviz konup yoğrulur.
- 3- Cevizden küçük parçalara ayrılıp rendenin ince tarafına bastırılır, kıvrılır (hurma şekli verilir).
- 4- Tepsiyeye dizilip fırında pembe renkte pişirilir. Sıcakken ılık şuruba atılır.

ŞURUBUN HAZIRLANIŞI:

3 bardak şeker, 3 bardak su ile kaynatılır. Üzerinde biriken köpükler alınır. Limon suyu katılıp biraz koyulaşınca ateşten alınır. (Şurubu hamurdan daha önce hazırlayınız.)