



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ İZCİ TATLISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet fiske tuz
- 2 Çorba Kaşığı zeytinyağı
- 3 Şu Bardağı şeker
- 1 Kahve Kaşığı KABARTMA TOZU
- 1 Çay Bardağı limon suyu
- 1 Bardak çekilmiş ceviz içi
- 1 Adet yumurta
- 2 Çorba Kaşığı yoğurt
- 5 Şu Bardağı un

- 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- Tepsiye dizip 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.)
-