



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ KONAK TATLISI

### MALZEMELER

Yarım paket margarin  
1 çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı sirke  
Yarım paket kabartma tozu  
1 çimdik tuz  
Alabildiği kadar un

### HAZIRLANIŞI

Oda sıcaklığında beklemiş olan margarini karıştırma kabının içersine alıp, üzerine 1 adet yumurtayı ve yoğurdu ilave edip karıştırıyoruz. Unu, sirkeyi, kabartma tozunu koyup, alabildiği kadar unla birlikte hamuru kulak memesi kıvamında yoğuruyoruz. Ceviz büyüklüğünde hamur parçaları koparıp yuvarlıyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, üzerlerine elimizle basıp düzleştiriyoruz. Üzerine ceviz yerleştiriyoruz. 170 derecelik fırında pişiriyoruz.

### ŞERBETİN HAZIRLANIŞI

2 su bardağı şeker, 2 su bardağı su ile şerbeti hazırlıyoruz. Kaynayan şerbeti fırından çıkan tatlımızın üzerine döküyoruz.