



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ OTURTMA

- 1 paket hazır baklavalık yufka
- 5 subardağı şeker
- 5 subardağı su
- Yarım limon suyu
- 250 gr ince çekilmiş ceviz içi
- 6-7 adet karanfil
- 1 paket vanilya
- 1 paket tereyağı
- 1 su bardağı sıvıyağ

Tencereye suyu, tozşekerini, koyulmuş karıştıralım, orta ateşte kaynamaya bırakalım, bir 15 dk kaynayıncaya yarım limon suyu, sıkalım şerbetin katılmasın için bir 15 dk kaynatıp sonra kapatıp soğumaya bırakalım. Tezgaha hamuru açalım tereyağını eritemiz soğutalım sıvıyağ ile bir kasede karıştıralım, tezgahın üzerine üzerine yağdığımız yufkaya yağ fırça ile sürelim, tekrar bir yufka koyulmuş yufkanın üstüne gene yağ sürelim, bir yufka daha koyulmuş tekrar yağ serpiştirip, ceviz serpelim, tekrar bir yufka koyulmuş, ince bir oklavaya saralım oklavayı çekip çıkaralım.

3 cm eninde dilimler keselim, yağlanmış fırın tepsisine kestiğimiz yeri üstte gelecek şekilde dizelim, bu işleme tepsi dolana kadar devam edelim.

Tepsi dolunca üzerine tekrar gezdirelim, önceden ısıtılmış fırında 25-30 dk pişirelim.

Diğer tarafta cezvede karanfilleri kaynatıp suyunu süzerek şerbete ilave edip karıştıralım, vanilyayıda koyup karıştıralım, tatlı ılık şerbet, ılık olarak dökelim şerbetini çekince servis yapalım.

