



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PEKMEZ TATLISI

Elif Korkmazel

2 su bardağı un
1/2 çay bardağından biraz fazla tahin
1 su bardağı ceviz
1/2 su bardağı pekmez
1/2 su bardağı sıvı yağ

Cevizin bir kısmını süslemek için ayırıp geri kalanını dövün. Yağ, un, tahin ve dövülmüş cevizi karıştırın. 20 santim çapında bir fırın tepsisini yağlayıp karışımı içine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 35 dakika pişirin. Hamuru fırından çıkarın. Sıcakken üzerine pekmez dökün. Hazırladığınız tatlıyı baklava dilimleri şeklinde kesin. Üzerini cevizle süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 06.02.2015