



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CEVİZLİ SAVARIN

Yarım paket Pakmaya Yaş Maya  
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
Yarım su bardağı çekilmiş ceviz  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
1 yumurta  
1 çay bardağından biraz az sıvı yağ  
1 tutam tuz  
Bir miktar un 1 tutam tarçın

Yarım çay bardağı ılık süt, maya, 2 tatlı kaşığı toz şeker, 1 tutam tuz ve unu bir kaptan eritin ve karıştırın. 1 çay bardağından biraz az sıvı yağ, 1 yumurtanın akının yarısını yumuşak hamur elde edecek kadar un ilavesi ile yoğurun.

Hamur kıvam aldıktan sonra kare halinde açın.

Pamuk beyaz hale gelen yarım yumurta akını yufka üzerine sürülüp, yarım su bardağı çekilmiş ve içine biraz tarçın, bir paket Pakmaya Şekerli Vanilin ilave ederek harmanladığımız ceviziçi yufkanın her yanına serpin ve rulo halinde sarın.

Ruloyu çapraz olarak 15-16 parçaya kesip yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin.

Yufkaların birbirine yapışmaması için yan tarafları yağlayın.

Üstleri pembeleşinceye kadar fırınlayın ve soğumaya bırakın.

Şerbeti ateşten alındıktan sonra 10-15 dakika sonra iyice soğumuş olan tatlıların üzerinde gezdirin.

İşte cevizli savarininiz servise hazır.

