



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TATLI (ESKİŞEHİR)

6 su bardağı un
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı eritilmiş margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Şerbet için:
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbetini hazırlamak için su ve şekeri tencereye alıp kaynatın. Koyulaşmaya başlayınca limon suyu ekleyip bir taşım kaynatın ve soğumaya bırakın.

Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp sıvıyağ, margarin, yoğurt, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizle bastırarak avuç içinde veya düz zeminde çay tabağı büyüklüğünde açın. Ortalarına ceviz içi yerleştirin. 2 ucunu üstte birleştirip yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında pişirin. Tepsiyi fırından alıp soğuk şerbeti üzerine gezdirerek dökün. Şerbetini çekince servis yapın.