



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TATLI

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:
1 su bardağı yoğurt
2 yumurta
1 su bardağı su
Dondurma
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
4.5 su bardağı un
Ayçiçek yağı
İç harcı için:
200 gr ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın
2 tatlı kaşığı toz şeker
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Un hariç diğer malzemeleri büyük bir kaba alıp karıştırın. Unu ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bir bezle kapatıp 10 dakika dinlenmeye bırakın. İç harcı için gereken malzemeleri bir kasede karıştırın. Şerbeti hazırlamak için şeker ve suyu kaynatın. Kıvam almaya başlayınca limon suyunu ekleyip karıştırın ve tencereyi ocaktan alın. Hamurdan küçük parçalar koparıp çay tabağı büyüklüğünde açın. üzerine iç harçtan ekleyip hamuru ikiye katlayın ve kenarlarını çatalla bastırarak yapıştırın. Ayçiçek yağını tavada ısıtın. Hamurları yağda ekleyip kızartın. Kızarmış hamurları sıcak şerbete ekleyin ve birkaç kez çevirip şerbeti çekmesini sağlayın. Dondurmayla birlikte servis yapın.



