



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TATLI

10 orba kaşığı dövölmüş ceviz içi,
4 su bardaęı un,
1 su bardağı sıvı yağ,
125 gram margarin,
1 su bardaęı süt,
2 tatlı kaşığı kabartma tozu.
Şerbeti için.
3 su bardağı şeker,
3 su bardaęı su,
2 tatlı kaşığı limon suyu

Unu, sıvı yağı, iri dövölmüş ceviz içini, sütü, kabartma tozunu ve oda sıcaklığında bekletilmiş margarini karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru, yağlayıp tınladığınız yuvarlak bir kalıba döşe-yin. Üçgen şeklinde kesin. 170 derece ısıtılmış fırında üstü kızanncaya kadar pişirin. Cevizli tatlının şerbeti için şeker ve suyu 20 dakika kaynatın. Ocaktan indireceğinize yakın limon suyunu ilave edin. Hazırladığınız şerbetin ılınmasını bekleyin. ılınmış tatlıların üzerine şerbeti dökün. Üçgen şeklindeki her dilimin üzerini cevizle süsleyip servis yapın.