



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ TATLI

MALZEMELER

1/2 su bardağı portakal suyu
1/2 su bardağı sıvı yağ
1/2 paket baking powder
1 bardak ince kıyılmış ceviz
2 çay kaşığı tarçın
Aldığı kadar un
Şurubu;
2 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su

YAPILIŞI

Bir kabin içine portakal suyu ve sıvı yağı koyun. Elenmiş un ve kabartma tozunu azar azar katıp yumuşakca bir hamur yapın. Hamuru yarım saat dinlendirin. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avuç arasında bastırarak inceltin; ortasına 1 yemek kaşığı tarçın karıştırılmış ceviz içinden koyup kenarlarını büzerek kapatın (14-15 adet tatlı ölçüsüdür.) Hamurları bir fırın tepsisine sıralayın. 175 derece ısıtılmış fırında 25-30 dk pembe renkte pişirin. Verilen ölçülerle hazırlamış olduğunuz orta koyuluktaki ılık şuruba atın. Sonra servis tabağına çıkartın.