



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ YUMAK

1 paket margarin
1 adet yumurta
2 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
İçi için:
1 su bardađı ceviz
2 orba kaşığı hindistancevizi
1 orba kaşığı toz şeker
řerbet için:
3 su bardađı řeker
3 su bardađı su
1 orba kaşığı limon suyu

şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumuřak margarin ve diğer malzemelerle yumuşak bir hamur yapılır. Ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla küçük çay tabağı kadar açılır. Ortasına cevizli i konur. Kenarlardan yukarı doğru toplanarak yuvarlanır. Tepsiye dizilir. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra üzerine şerbet gezdirilir.