



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZADE

1 paket margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbet için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı limon suyu

Önce şerbet kaynatılır ve soğumaya terk edilir. Sonra yumuşak margarin ve diğer hamur malzemesiyle ele yapışmayan, şekil alabilen bir hamur hazırlanır. Yarım saat dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. İki avuç arasında bastırarak çay tabağından biraz küçük açılır. Ortasına yeteri kadar ceviz konur. Kenarlardan ortaya toplanarak top şekli verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz şerbet gezdirilir.