



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELAGÖZ

- 4 Su bardağı un
- 8 Çorba kaşığı tereyeğı
- 1 Çorba kaşığı fındık tozu
- 1 Su bardağı pudraşekeri
- 1 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- İçine:
- 3 Çorba kaşığı toz antepfıstığı
- 1 Çorba kaşığı dövülmüş ceviz
- 1 Çorba kaşığı hindistancevizi
- 1 Adet yumurta
- Şerbet için:
- 2 Su bardağı su
- 2 Su bardağı tozşeker
- Yarım limon suyu
- 1 Çay kaşığı vanilya

Un, margarin, fındık tozu, pudra şekeri, yumurta ve kabartma tozunu yoğurun.

Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp, 20 dakika dinlendirin.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.Elinizle yuvarlayıp, halka gibi bağlayın.

Yağlanmış fırın tepsisine dizin.

3 Çorba kaşığı antepfıstığı, 1 çorba kaşığı dövülmüş ceviz, 1 çorba kaşığı hindistancevizi ve 1 adet yumurtayı iyice karıştırıp, krema sıkacağına doldurun.Halkaların ortasına sıkın.

140 Dereceli fırında kızarana dek pişirin.

Şerbet için 2 su bardağı suyu, tozşekeri, vanilyayı ve yarım limon suyunu kaynatın.

Sıcak tepsiye tatlıların üzerine sıcak şerbeti dökün.

Soğuduktan sonra servis yapın.