



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FATMA TATLISI

8 kişilik
2 paket margarin
Yarım kg un
1 çorba kaşığı yoğurt
5 adet yumurtanın şansı
250 gram ceviz içi
Şerbet için:
1 kg tozşeker
4 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Üzerine:
Hindistancevizi

Ön hazırlık olarak şerbeti hazırlayıp, soğutun. Hamur için, 2 paket margarini derin bir kaba alın. Elinizle yağı ovun. Undan 1 çay bardağı ayırıp, kalanını yumurta sarılan ve 1 çorba kaşığı yoğurtla beraber kaba alıp, yoğurun. Hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Ayırdığınız unun yardımıyla merdane ile çay tabağı büyüklüğünde açın. Kenarlarını içe doğru katlayıp, hamura kare şekil verin. Dövmüş cevizi ortasına yerleştirin. Bohça katlar gibi kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin. Soğumuş şerbeti sıcak tatlıların üzerine gezdirin. Hindistancevizi ile süsleyip, servis yapın.