



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GELİN TATLISI

- 1 su bardağı tereyağı
- 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
- 1 su bardağı tahin
- 3 yemek kaşığı pekmez
- 1 paket kabartma tozu
- 4 su bardağı un
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Toz şekerle suyu tencereye koyup karıştırın. Şeker eriyip, kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin ve bir taşım daha kaynatıp, ocaktan alın. Daha sonra derin bir yoğurma kabının içine, tereyağı, tahin, pekmez, kabartma tozu ve ceviz içini koyup, elinizle karıştırın. Yavaş yavaş unu ekleyerek, sert kıvamlı bir hamur elde edinceye dek yoğurun. Hamurun üzerini örterek, 20 dakika dinlendirin.

Yağlanmış dikdörtgen cam kabin içine hamuru elinizle bastırarak yayın ve baklava dilimi formunda kesin. Sonra da 175 dereceli fırında 20-25 dakika, üzeri kızarıncaya dek pişirin. Fırından çıkardığınız sıcak tatlının üzerine ılık şerbeti gezdirip, en az 30 dakika çekmesini bekleyin ve servise sunun.

