



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÖZLEME TATLISI

- 2 Su bardağı un
- 1 Su bardağı çekilmiş ceviz içi
- 2 Yumurta
- 2 Çorba kaşığı tereyağı
- Tuz
- 2 Su bardağı zeytinyağı
- Şurup için :
- 2 Su bardağı su
- 1 Su bardağı toz şeker

Ölçüdeki kadar unu, yumurta sarısı tuz, tereyağı ve su ile sıkıca bir hamur yapın. Bu hamuru on parçaya bölün, her birinin fincan tabağı büyüklüğünde açtıktan sonra aralarını yağlayarak üst üste koyun. Hepsini birden yarım cm. kalınlığında açın. Üzerini yağladıktan sonra rulo haline getirip. Yarım saat bekletin. Sonra, küçük parçalara bölüp, fincan tabağı büyüklüğünde açarak kızgın yağda kızartıp, şuruba atın. Üzerine çekilmiş ceviz serpererek servis yapın.

[ML® Gözleme Lokması için tıklayın](#)