



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIM BİLEĞİ (DİVRİĞİ SİVAS)

3 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı su

1 çay kaşığı karbonat

1 çay bardağı sana yağı

Alabildiği kadar un

Harcı için:

2 su bardağı dövülmüş ceviz içi

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çay kaşığı dövülmüş karanfil

1 su bardağı toz şeker

Şurubu için:

3 su bardağı toz şeker

4 su bardağı su

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

Açmak için:

1 su bardağı nişasta

Şurubu için; şeker ve suyu tencereye koyup, eriyene kadar karıştırdıktan sonra 15 dakika kaynatın. Koyulaşıp, soğuması için bekletmeye alın.

Hamuru için, yumurta, yoğurt, tereyağı, karbonat ve yeteri kadar suyu karıştırın. Yavaş yavaş unu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru dinlenmesi için en az 30 dakika bekletin. Hamurdan 4 adet beze yapın. Her birini nişasta yardımıyla incecik açarak yufka haline getirin. Üzerine dövülmüş ceviz, tarçın, karanfil ve toz şeker karışımından 2 yemek kaşığı kadar serpiştirin. Yufkanın iki ucundan elinizle ortaya doğru toplayın. Pilileri bozmadan bıçakla dikkatlice kesin. Hamurların kesik kısımlarını elinizle hafifçe bastırarak yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirdikten sonra, 180 derecelik fırında üzeri nar gibi olana kadar pişirin. Soğumuş şurubu dökün.