



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇLİ TATLI

Yarım su bardağı süt  
1 yumurta  
200g odasıcaklığında margarin  
3,5 su bardağı un  
1 paket kabartmatoru  
1 tutam tuz  
İç malzemesi:  
1,5 su bardağı ceviz içi ( fındık, badem)  
1 çay kaşığı tarçın  
Şerbeti:  
4 Su bardağı su  
4 Su bardağı şeker  
Yarım limonun suyu

Önce şeker ve suyu bir tencereye koyun ve kaynatın. Kaynadıktan sonra altını kapatın ve yarım limon suyunu içine katın, karıştırın.

Hamurun tüm malzemelerini bir kaba boşaltın .Kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edesiye kadar ve tüm malzemeler bir top haline gelesiye kadar güzelce yoğurun.(yaklaşık 10 dakika sürüyor)  
hamuru 10 dakika dinlendirin.

ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yapın ve elinizle biraz açın. Tarçınlı ceviz içi karışımından 1 tatlı kaşığı kadar koyun. Hamurun ağızı kapatıp ters çevirip aralıklı olarak tepsiye dizin. Tepsiyi yağlamaya gerek yok.

önceden ısıtılmış fırında hafif kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkarınca bir boy daha ufak ve bir tepsiye dizin.

Odasıcaklığındaki şerbet fırından çıkan hamurların hemen üzerine dökülür. 5 dakika sonra tatlılar şerbeti iyi çekmesi için ters çevrilir. 10 dakika kadar sonra tekrar hamurların yüzü çevrilir. Bu şekilde tüm şerbeti çekesiye kadar üzeri kapatılmadan 2 saat kadar bekletilir.

Üzerine hindistancevizi dökülerek servis yapılır.

