



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARANFİL OYLUM TATLISI

1 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardađı yođurt
1 ay bardađı su
1 fiske tuz
Alabildiđi kadar un
İçi için:
1 kase ceviz
2 tatlı kaşığı dövülmüş karanfil
1 orba kaşığı Őeker
Őerbeti için:
2,5 su bardađı Őeker
2,5 su bardađı su
3 adet ivi Őeklinde karanfil
Yarım limon suyu

Őerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Hamur malzemesiyle yumuŐak bir hamur yapılır, yarım saat dinlendirilir. Sonra 4 eŐit parçaya ayrılır. Her parça servis tabağı büyüklüğünde, merdaneyle açılır. Yüzeyine i malzemesi serpilir. GevŐek bir rulo yapılır. 1 parmak eninde kesilir. Dikey olarak yağlanmış fırın kabına dizilir. Diđer kalan 3 hamur da aynı Őekilde yapılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar piŐirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra soğuk Őerbet gezdirilir.