



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOZALAK

250 gr. margarin
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ılık su
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
2 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
Şerbeti için;
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Yarım adet limonun suyu

Yapılışı:

Şerbeti hazırlamak için; 3 su bardağı toz şeker ve 3 su bardağı suyu orta boy tencerede kaynatmaya kadar pişirin. Şerbet kaynamaya taşlayınca limon suyunu katıp 5 dakika daha kaynattıktan sonra acaktan alın ve soğumasını bekleyin.

Margarini eritip derin bir kaba koyun. Üzerine sıvıyağ, ılık su ve kabartma tozunu ekleyin. Unu da yavaş yavaş eklemeye başlayın. Kulak memesinden daha sert bir hamur elde edinceye kadar da un eklemeye devam edin. Hamuru oda sıcaklığında 1 saat kadar dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Hamur parçalarını oklava yardımıyla açıp inceltin. İnce yufkaları bıçakla keserek oval hale getirin. Hamurların yan tarafını bıçak yardımıyla şeritler halinde kesin. Orta kısımlarına cevizi uzunlamasına koyup kestiğiniz parçaları cevizlerin üzerine saç örgüsü şeklinde yerleştirin. Tatlıları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip 175 dereceye ayarladığınız fırında, üzerleri altın sarısı oluncaya kadar, en az 30 dakika pişirin. Soğumuş olan şerbeti fırından çıkan sıcak tatlının üzerine gezdirip servis yapın.