



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU VE CEVİZLİ TATLI

<https://www.elele.com.tr>

3.5 su bardağı un
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı Hindistan cevizi
100 gr tereyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limonun rendelenmiş kabuğu
İç harcı için:
200 gr ceviz
Şerbeti için:
3.5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı limon suyu

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. İrmik, Hindistan cevizi, oda ısısında yumuşatılmış tereyağı, yoğurt, pudra şekeri, yumurtalar, kabartma tozu, vanilya ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip yoğurun. Hamuru iki parça yağlı kağıt arasında yarım santim kalınlığında açın. Hamuru su bardağının ağız kısmıyla yuvarlak şekilde kesin. Yuvarlakların yarısının ortasını bir çay bardağıyla keserek orta kısımlarını çıkarın. Halka hamurları büyük hamurların üstlerine yerleştirin. Ortadaki boşluklara birer yarım ceviz yerleştirin. Yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Şerbet için şeker ve suyu tencereye alıp 10 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip karıştırın ve tencereyi ocağın altından alın. Şerbetin ılınmasını sağlayın. Tepsiyi fırından çıkardıktan hemen sonra ılık şerbeti pişmiş hamurların üzerine gezdirerek dökün. Tatlılar soğuyana kadar bekletin. Servis yapın.



