



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKTUP TATLISI

4 su bardağı un
2 yemek kaşığı margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
Tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
İç harcı için;
1 kase ceviz
Kızartmak için;
4 yemek kaşığı yağ
Üzeri için;
1 su bardağı pekmez
1 kase Dövülmüş ceviz

Unu karıştırma kabına alıyoruz. Tuz ve toz şekeri serpip ortasını havuz gibi açıyoruz. 2 yemek kaşığı yağı ve yoğurdu döküyoruz. Yumurta kırıyoruz ve ortadan başlayarak yoğuruyoruz. Hamurumuzu yuvarladıktan sonra bir kaseye alıyoruz ve üzerini streç filmle kapatıyoruz.

Hamuru dinlendirdikten sonra bezelere ayırıyoruz ve tatlı tabağı büyüklüğünde hamurlar açıyoruz. Kenarlarını kesiyoruz ve kare şekline getiriyoruz. İçlerine kırılmış ceviz koyuyoruz ve mektup şeklinde kapatıyoruz. Yağda kızartıyoruz ve tabağa alıyoruz. Üzerine pekmez döküp ceviz serperek servis ediyoruz.

