



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNE TATLISI

Malzeme:

200 gr tereyağı
3 kaşık yoğurt
1 yumurta
1 miktar ceviz
yarım limon suyu
1 paket kabartma tozu
Şerbeti:
5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su

Yapılışı:

Limonun içine konmuş kabartma tozu, oda sıcaklığında bırakılmış tereyağı, yumurta ve yoğurdu bir kaptaki karıştırın. Aldığı kadar un ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elle yassılıp kare şekline sokun. İçine yarım ceviz koyup karenin dört bir tarafından elle tutulup ortaya doğru getirip çok hafif yapıştırın. Aynı şekilde hamurları bohça şekline sokup tepsiye dizin. Tepsiyi yağlamayın. Isıtılmış fırına verin. Fırından çıkartıp ılındıktan sonra ılık şerbeti dökün.