



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MURAVEYNIK

200 gram yağ
2 yumurta
3 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu (ve ya soda)
Aldığı kadar un
1 su bardağı ufak doğranmış ceviz
1 adet yoğunlaştırılmış süt
Sosu:
Kakao
Şeker
Yarım su bardağı süt ve ya su
50 gram yağ

Yumurta, yağ, şeker, kabartma tozunu karıştırıp sert hamur haline getirin.
1 saat buzdolabında streçleyip bekletin.
Ardından, fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
Hamuru fırın tepsisine güzelce yayın.
180-200 derecede üzeri biraz kızarana kadar pişirin.
Piştikten sonra elinizle küçük taneli kalacak şekilde yoğurun.
Sonra, yoğunlaştırılmış süt ve cevizi de ilave edip karıştırın.
Islak elle karınca yuvası şeklini verin.
Üzerine pişirdiğimiz sosu ilave edin.

