



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NAZLI FATMA

2 paket margarin  
500 gram un  
1 çorba kaşığı yoğurt  
5 adet yumurta sarısı  
250 gram ceviz içi  
Şerbeti için:  
1 kg toz şeker  
4 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Üzerine:  
Hindistancevizi

Önce şerbeti hazırlayın. Bunun için 4 su bardağı su ve toz şekeri tencereye aktarın Şerbet kıvamına gelene dek kaynatın. Limon suyunu ekleyin. Soğumaya bırakın. Hamur için 2 paket margarinini derin bir kaba alın. Elinizle yağı ovun. Undan 1 çay bardağı ayırıp, kalanını yumurta sarıları ve 1 çorba kaşığı yoğurtla beraber kaba alıp yoğurun. Hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Ayırdığınız unun yardımıyla merdane ile çay tabağı büyüklüğünde açın. Kenarlarını içe doğru kapatıp, hamura kare şekli verin. Dövülmüş cevizi ortasına yerleştirin. Bohça gibi kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin. Soğumuş şerbeti sıcak tatlıların üzerine gezdirin hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.