



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖRGÜLÜ TATLI

100 gr sana margarin  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
1 çay bardağı fındık  
5 su bardağı şeker  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Yeteri kadar su  
Alabildiği kadar un

İlk önce şerbeti hazırlayalım 5 su bardağı şekeri, 5 su bardağı su ve limon suyunu kaynatın. Şerbet olunca soğumaya bırakın.

Tatlı hamuru için yoğurma kabına 100 gr eritilmiş margarin, sıvı yağ ve suyu alalım. Unu eleyerek ilave edelim. Kabartma tozunu da katarak yoğurmaya başlayalım. Poğaçaya hamuru kıvamına gelene dek un ilave edelim. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartalım. Elimizle önce yuvarlayıp sonra yassıtarak elips bir şekil verelim. Ortasına fındığı elimizle bölerek bir sıra halinde dizelim. Fındığın kenarlarında kalan hamurun her iki tarafına da bıçak ile 3 kesik yapalım. Meydana gelen karşılıklı kanatları birbirinin üzerine çapraz şekilde getirerek cevizlerin üzerinde birleştirelim. Bütün karşılıklı kenarları birleştirerek tatlımızın örgülü bir şekil almasını sağlayalım. Fırın tepsisine tatlılarımızı dizelim. 200 derece fırında kızarana dek pişirelim. Fırından aldığımızda önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti üzerine gezdirelim. Şerbetini emdiğinde servis tabağına dizelim.

