



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OTURTMA TATLISI

- 2 Paket Sana Hamurışı
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 Fiske tuz
- 1 yumurta
- 2 su bardağı ceviz içi
- 1 su bardağı irmik
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 su bardağı süt

Yumurta, süt, yoğurt, yağ, sirke, limon suyu, karbonat ve tuzu bir kaptaki karıştırarak aldığı kadar un ekleyip baklava hamuru kıvamına gelince hamuru 30 dk dinlendirelim. Daha sonra hamuru 25 parçaya bölerek bunları birer birer tepsi büyüklüğünde açtığımız yufkaların üzerine cevizli iç harcımızdan serpiştirerek rulo yapıp küçük küçük keselim ve yağlanmış tepsiye dizelim tamamı bitince üzerine eritilmiş iki paket margarin eşit şekilde dökerek 180 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirelim, piştikten sonra soğuyunca serbeti sıcak olarak üzerine dökelim. Tatlı şerbeti tamamen çekince soğuk olarak servis yapabiliriz.