



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEVGİ TATLISI

2 su bardağı iri dövülmüş ceviz  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı yoğurt  
1 paket margarin  
Alabildiği kadar un  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
Şurubu için:  
Bir tutam vanilya  
3 su bardağı su  
4 su bardağı şeker  
1/2 adet limon suyu

Su, şeker ve vanilyayı kaynatın. Ateşten alınmasına yakın limon suyunu ekleyin. Koyulaşınca ateşten alın soğumaya bırakın. Bir kabın içinde sıvı yağı, margarini, kabartma tozunu, yumurtayı, yoğurdu ve alabildiği kadar unu karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar da yoğurun. Hamuru dörde bölün. Her parçasını merdane ile açın. Açtığınız hamura iri dövülmüş cevizden yayın. Rulo yapın. diğer hamurları da aynı işlemlerden geçirin. Sonra bu ruloları parmak kalınlığında kesin. Tepsiye dizin. Önceden ısıtılan 180 dereceli fırında yaklaşık 30 dakika kadar pişirin. Önceden hazırlayıp soğuttuğunuz şurubu tatlıların üzerine dökün.