



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEVGİ TATLISI

1 Su Bardağı Yoğurt
1 Su Bardağı Sivi Yağ
1 Paket Margarin
2 Su Bardağı İri Dövmüs Ceviz
Alabildiği Kadar Un
1 Paket Kabartma Tozu
1 Adet Yumurta
Surubu İçin:
5 Su Bardağı Seker
3 Su Bardağı Su
1/2 Limon Suyu

Ön hazırlık olarak surubunu hazırlayalım. 3 su bardağı su, 5 su bardağı sekeri, ve bir miktar vanilyayı kaynatın. Limon suyunu ekleyin. Sogumaya bırakın. Baska bir kabin içinde de 1 su bardağı yoğurt, 1 su bardağı sivi yağ, 1 paket margarin, 1 paket kabartma tozu, 1 yumurta ve aldığı kadar unu karıştırın. Kulak memesi yumusaklığında bir hamur elde edene dek yogurun. Hamuru 4 parçaya bölün. Her bir parçasını merdane ile açın. Açtığınız hamura iri dövülmüş cevizden yayın. Rulo biçiminde katlayın. Diğer hamurları da aynı şekilde katlayıp, parmak kalınlığında kesin. Tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dk pisirin. Önceden hazırlayıp soguttugunuz surubu tatlıların üstüne dökün.