



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVGİ TATLISI

Ayşe Tüter

1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı Yonca mısır yağı
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet yumurta
aldığı kadar un
Şurubu İçin
1,5 bardak şeker
1,5 su bardađı su
1/2 limon suyu
bir miktar vanilya

Öncelikle tatlının şurubunu hazırlayın. Bunun için şeker ve suyla bir miktar vanilyayı 15 dakika kısık ateşte kaynatın. Limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın.

Başka bir kap içinde yoğurt, Yonca Kanola yağı, kabartma tozu, 1 yumurta, aldığı kadar unu karıştırın, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru iki parçaya bölün. Bir parçasını merdane ile açın. İçine iri dövülmüş cevizden yayın, rulo biçiminde sarın. Diğer hamura da aynı işlemi yapın. Parmak kalınlığında kesin tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin.

Fırından çıkarınca üzerine soğuk şerbeti dökün, en az iki saat dinlendirip servis yapın.