



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KARANFİLLİ TEPESİ TATLISI

<https://www.kristalyaglari.com>

2 su bardağı Kristal Zeytinyağı
1 su bardağı şeker
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 kahve fincanı yoğurt
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karanfil tozu
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu
Aldığı kadar un
200 g ceviz içi
Süsleme için:
Yeterince tane ceviz
Şurubu için:
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı bal
2 su bardağı su

2 su bardağı zeytinyağı ile 1 su bardağı şeker iyice çırpılır, içine yoğurt ve kabartma tozu ilave edilir. Sonra sırasıyla tarçın, karanfil ve portakal kabuğu eklenir Yumuşak bir hamur olana kadar un ilave edilir Bu arada şurubu hazırlanır ve soğutulur Yağlanmış bir tepsiye hamurun yarısı döşenir tarçın ve karanfille karıştırılmış ceviz kırığı serpilir, kalan hamur üzerine kapatılır Karışım, 180 derecelik fırında 45 dakika pişirilir. Fırından çıkınca baklava dilimi veya kare şekilde kesilir. Üzerine soğutulmuş şurup eklenir en az 8-10 saat dinlendirilir. Üzeri tane cevizlerle süslenerek servis yapılır.

