



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUVARLAMA TATLISI

1 paket margarin
1 su bardağı yoğurt
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta beyazı

Alabildiği kadar un

Şerbet için:

3 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Önce şerbet hazırlanır, soğumaya bırakılır. Yumuşak margarinle ve diğer malzemelerle ele yapışmayan bir hamur yapılır. 10 dakika kadar dinlendirilir. Sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve ceviz konur. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra servise sunulabilir.