

Cendere Tatlisi

Malzemeler

1 paket margarin

1 kahve fincani siviyağ

1 kilo toz seker

Aldigi kadar un

1 kilo ceviz

1 paket misir nisastasi

2 yumurta

Uzerine: Yarim paket margarin

1 kahve fincani siviyağ

Serbet icin: 1 kg tozseker

Yarim limonun suyu

3 su bardagi su

Yapilisi

Margarin, toz seker, siviyağ, yumurta ve aldigi kadar unu karistirip guzelce yogurun.

Hamurdan iri bezeler koparip, incecik acin. Cekilmis ceviz icini nisasta ile karistirin.

Yufkalarin uzerine serpin. Her bir yufkayi iki tarafindan oklava ile sarin. Dilim dilim

kesip, yaglanmis tepsiye dizin. Uzeri icin yarim paket margarin eritip, siviyağ ile

kizdirin ve tatlilarin uzerine gezdirin. Orta isili firinda pisirin. Bu arada seker ve

suyu kaynatip serbeti hazirlayin. Limon suyunu ekleyip ilitin. Sicak tatlinin uzerine ilik

serbeti gezdirip servis yapin.