

Cevizli El Tatlisi

Malzemeler

1 kase ceviz
1 tatli kasigi tarcin
2 tatli kasigi seker
Hamuru icin:
1 su bardagi yogurt
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardagi su
1 cay kasigi tuz
Aldigi kadar un
Serbeti icin:
3 su bardagi seker
2 su bardagi su
1/2 limon

Yapilisi

Bir su bardagi yogurt, un ve iki yumurta su eklenerek yogurulur. Istenen kivama gelen hamur dinlendirilir. Acilacak hamurlari pisirmek icin tavaya sivi yag dokulur. Bir tatli kasigi tarcin, iki tatli kasigi seker ve 1 kase ogutulmus cevizle karistirilir. Hamurdan kucuk bezeler kopartilarak kucuk kucuk acilir. Iclerine cevizli tarcinli ic harc koyularak hamur ci borek gibi kapatilir ve yagda kizartilir.

Uc bardak seker, iki bardak su ve limon sikilarak hazirlanan sicak serbete puf puf kizaran hamurlar atilip cevirilir ve sunum tabagina alinir.

Cevizli el tatlisi sunuma hazirdir...