

Cevizli Kaplumbagalar

Malzemeler

125 gr. tereyagi
3 su bardagi un
1 kahve fincani pudra sekeri
1 tatli kasigi mahlep
1 corba kasigi kuru maya
1 cay kasigi tuz
2 corba kasigi sut
2 yumurta 1 tanesinin sarisi ayrilacak)
Ic malzeme:
1,5 su bardagi ceviz kirigi iyice ufalanmis
1 corba kasigi toz seker

Yapilisi

Oncelikle tereyagi benmari usulu eritem. Kuru malzemeler yogurma kabinda karistiralim ve ortasini havuz seklinde acalim. Erimis tereyagi, sut ve yumurtalari ilave edelim ve iyice yoguralim. 1 saat kadar dinlendirelim.Ic malzeme icin ceviz ve sekeri karistiralim.Dinlenen hamurdan govde, bas ve ayaklar icin cesitli buyuklukte toplar yapalim govde ve bas hamurunun ortasina cevizli icten koyalim yuvarlayalim. Parmagimizi suya batiralim ve bas, govde ve ayaklar birbirine yapistiralim. Yumurta aki kullanarak da yapabiliriz.. Olusturulan kaplumbagalar yagli kagit serili tepsiye dizelim uzerlerine yumurta sarisi surelim catalla cizelim 170 dereceye onceden isitilmis firinda pismeye birakalim.Afiyet olsun:).