

Cevizli Tatli

Malzemeler

3 su bardagi ceviz
1 1/2 su bardagi sut
1 yemek kasigi elma sirkesi
1 tatli kasigi tarcin
250 gr tereyagi
Aldigi kadar un
Serbeti icin;
2 bardak seker
2 bardak su
5 damla limon suyu

Yapilisi

Hamuru icin; unun uzerine 1 yemek kasigi elma sirkesi ve 1 tutam tuz dokulur. Yaklasik 1 bucek su bardagi sutle kulak memesi kivaminda bir hamur yogrulur. Cevizler dovulur ve 1 tatli kasigi tarcinla karistirilir. Hamur limon buyuklugunde bezelere ayrilir. Ilk beze un serpilerek incecik acilir, dovulmus cevizle kaplanir. Oklavaya sarilarak buzulur ve 2 parmak genisliginde kesilir. Cevizli kisimler yukariya bakacak sekilde firin tepsisine dizilir. Kalan bezeler de ayni sekilde acilip, cevizle kaplanir. Oklavada buzulup kesilir ve tepsiye alinir. Serbeti icin; 2 bardak seker, 2 bardak suyla kaynatilir. 4-5 damla limon suyu sikilip ocaktan alinir. 250 gr tereyagi eritilir ve tatlinin uzerine dokulur. Tatli ortalama 180 derecedeki firinda pembeseleneye kadar pisirilir. Pisen tatli yaklasik 5 dakika dinlendirilir ve uzerine sicak serbet dokulur. Cevizli Tatli servise hazirdir.