



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## KESME TATLI



- 1 Adet yumurta
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- Yarım paket margarin
- 1 Su bardağı dövülmüş ceviz
- 1 Tutam tuz
- 1 Paket kabartma tozu
- 3,5 - 4 Su bardağı un
- Şerbeti İçin;
- 3 Su bardağı su
- 3 Su bardağı toz şeker
- 1 Çorba kaşığı limon suyu

# İlk işlem olarak şerbet malzemesi olan su ve şeker kaynatılır. Kıvam alınca limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır, soğumaya bırakılır.

# Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış margarin, zeytinyağı, yoğurt ve yumurta konur, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.

# Daha sonra tuz, azar azar elenmiş un ve kabartma tozu eklenir, orta sertlikte bir hamur yapılır. En son dövülmüş ceviz eklenir, yoğrulur.

# Hamur 4 parçaya bölünür. Her parça tezgah üzerinde baston gibi yuvarlanır, bıçakla 1,5 parmak ara ile verev olarak kesilir.

# Bütün parçalara aynı işlemler uygulanır. (4. Parça hazırlanmadan hemen önce fırın 180 derecede yakılır.)

# Tatlılar yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir, fırına verilir. Pembe renk alana kadar pişirilir.

# Fırından çıktıktan 5 dakika sonra üzerlerine soğuk şerbet gezdirilir.

# Ertesi günü ikram edilmesi tavsiye edilir.

**Not:** Şerbet, fırından çıkan tatlıya hemen gezdirilmez, aksi halde tatlı hamur olur.