BENLİ NURŞAH

Yarım paket tereyağı
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 dolu çorba kaşığı kakao
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
Kenarı İçin;
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı ceviz
Şerbeti İçin;
2,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Tatlı için soğuk şerbet hazırlanır. Bunun için şeker ve su kaynatılır, koyulaşmaya başlayınca ateş kısılır, limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış tereyağı, sıvıyağı, yoğurt, yumurta sarısı ve pudraşekeri konur mikser yada çırpıcıyla iyice karıştırılır.
İçine vanilya, unla karıştırılmış kabartma tozu, tuz ve orta yumuşaklıkta bir hamur elde edene kadar elenmiş un ilave edilir.
Hamurdan yumruk kadar bir parça ayrılır, kakao eklenerek karıştırılır.
Beyaz hamur iki parçaya ayrılır. Unla zeminde dik dörtgen şeklinde servis tabağı büyüklüğünde merdaneyle açılır.
Bu arada ayrılan kakaolu hamur da iki parçaya bölünür, tezgah üzerinde silindir şeklinde uzatılır.
Açılan hamurun kenarına hazırlanan kakaolu silindir parça konur ve sıkı bir rulo yapılır. İkinci hamura da aynı işlem uygulanır.
Rulolar serçe parmak kalınlığında kesilir. Dilimlerin kenarı önce yumurta beyazında, sonra dövülmüş cevizde yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir.
190 derece önceden kızdırılmış fırında pembe renkte pişirilir.
Fırından çıkan tatlıya 5 dakika bekletildikten sonra soğuk şerbet gezdirilir.
En az 2 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Benli Nurşahın tepsiye yapışmaması için yumurta beyazını sadece tatlının kenarına sürmeye dikkat edilmelidir.