



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

CEVİZ KUYUSU



- 1 Paket margarin
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 2 adet yumurta beyazı
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu (10 gr.)
- Alabildięi kadar un
- Şerbeti için;
- Yarım su bardağı süt
- Yarım su bardağı toz şekeri
- zeri için;
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 orba kaşığı süt
- 1 Şu bardağı dövülmüş ceviz

- # Şerbet malzemesi olan süt ve toz şekeri, orta ateşte bir taşım kaynatılır, soğumaya bırakılır.
- # Oda ısısında yumuşamış margarin, çırpılmış yoğurt, yumurta beyazı, vanilya, kabartma tozu ve pudra şekeri, çukur bir kabin içinde karıştırılır.
- # zerine orta sert bir hamur olana kadar elenmiş un katılır, yoğrulur. Hamurun zeri kapatılır, buzdolabının alt rafına konur.
- # Hamur, buzdolabında 1 saat dinlendirildikten sonra, unlu zeminde merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır.
- # Açılan hamur büyük su bardağı ağzıyla kesilir. Kesilen hamurun sayıca yarısının ortası küçük çay bardağı ağzıyla kesilir.
- # Delil olmayan hamur alınır, üzerine sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür, onun da üzerine ortası çay bardağı ile kesilmiş daire şeklindeki hamur yerleştirilir.
- # Üstteki daire hamurun üzerine de sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
- # Oluşan oyuğa taşırmadan dövülmüş ceviz konur. Hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. (Yaklaşık 20 – 22 adet kurabiye)
- # Hazırlanan ceviz kuyuları, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Artan sütlü yumurta sarısı karışımı kurabiyelerin ortasında bulunan cevizlerin üzerine pay edilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına sürülür. Altın rengini alana kadar pişirilir.
- # Ceviz kuyuları fırından çıkar çıkamaz, üzerlerine birer çorba kaşığı soğumuş şerbet gezdirilir.
- # En az 2 saat dinlendirilir, ikram edilir.

Not: Ceviz kuyusunun şerbeti süt yerine, su ile de hazırlanabilir.