



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

Z   RT BASTI



- 1 paket tereyağı (250 gr)
- 2 adet yumurta
- 1  ay bardağı  eker
- 1  ay bardağı yoğurt
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya
- 1  ay kaşığı karbonat
- 1 fiske tuz
- Alabildi i kadar un
-  erbet için:
- 3 su bardağı  eker
- 3 su bardağı su
- 1 dilim limon

- #  nce  erbet kaynatılır. Bunun için su,  eker ve limon dilimi tencereye konur. Orta ateşte kaynatılır.
- #  erbet so urken hamur hazırlanır. Yumuşak tereyağı,  eker ve yumurta elle iyice karıştırılır.
- #  zerine yoğurt, limon kabuğu rendesi, vanilya unla karı tırılmı  karbonat ve orta sertliğe gelene kadar un eklenerek yo rulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, bir kalburun ya da rendenin üzerine bastırarak yassıla tırılır, tepsiye dizilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 170 derece fırına verilir, yaklaşık 25 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz üzerine soğuk  erbet gezdirilir.
- # 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Karbonat tatlıya gevreklik katmak için kullanılmıştır.