

## Tarçınlı Karanfilli Tepsi Tatlısı

### Malzemeler

- 2 su bardağı Kristal Zeytinyağı
- 1 su bardağı şeker
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı karanfil tozu
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu
- Aldığı kadar un
- 200g ceviz içi
- Süsleme için yeterince tane ceviz

### Şurubu için

- 2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı bal
- 2 su bardağı su

fırında 45 dakika pişirilir. Fırından çıkınca baklava dilimi veya kare şekilde kesilir. Üzerine soğutulmuş şurup eklenir en az 8-10 saat dinlendirilir. Üzeri tane cevizlerle süslenerek servis yapılır. Afiyet olsun...



### Yapılışı:

İki su bardağı zeytinyağı ile 1 su bardağı şeker iyice çırpılır, içine yoğurt ve kabartma tozu ilave edilir. Sonra sırasıyla tarçın, karanfil ve portakal kabuğu eklenir. Yumuşak bir hamur olana kadar un ilave edilir. Bu arada şurubu hazırlanır ve soğutulur. Yağlanmış bir tepsiye hamurun yarısı döşenir tarçın ve karanfille karıştırılmış ceviz kırığı serpilir, kalan hamur üzerine kapatılır. Karışım, 180 derecelik