



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI TATLI

1 su bardağı dövülmüş ceviz  
1 kg. balkabağı  
1 su bardağı toz şeker  
1 çay kaşığı tarçın  
3 adet yufka  
ŞERBETİ İÇİN:  
2 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su

Şeker ve suyu kaynatın. Balkabağını robottan geçirin. Ceviz, toz şeker ve tarçın ekleyip kısık ateşte kabak yumuşayana kadar karıştırarak pişirin. Yufkayı yayıp 12 adet üçgen parçaya kesin. Geniş kısmına soğuyan iç harçtan koyup sigara böreği şeklinde sarın. Kızgın yağda kızartın ve soğuk şerbete atın.