



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BALKABAKLI TATLI

Malzeme

- 4 adet yufka
- 200 g Sana Kase eritilmiş-soğumuş
- 1 kg balkabağı
- 3 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı portakal suyu
- 300 g iri çekilmiş ceviz
- Üzeri için:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı

Fırın tepsisini Sıvı Sana ile yağlayınız.

2 adet yufkayı parçalayarak tepsiye yerleştiriniz.

Her kat yufkanın üzerini erimiş Sana Crème Bonjour ile yağlayınız. (2 adet yağlanmış yufka tatlının tabanı oluşturur).

Bal kabağının kabuklarını soyup, rendeleyiniz.

Rendelenmiş bal kabağının yarısını, taban yufkanın üzerine koyunuz.

Bal kabağının üzerine toz şekerin, cevizin yarısını serpip, en son olarak portakal suyunu koyunuz.

Üçüncü yufkayı da serip, Sana Crème Bonjour ile yağladıktan sonra üzerine sırası ile kalan balkabağını, şekeri ve cevizi serip, üzerine son kalan yufkayı koyup Sana Crème Bonjour ile yağlayınız.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika yufkalar iyice kızarana kadar pişiriniz.

Tatlıyı iyice soğuttuktan sonra üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpip servis ediniz.