



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BÜKME

Yarım paket hazır baklava yufkası

1 su bardağı ceviz

1 adet elma

1 çay kaşığı tarçın

2 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için:

2 çorba kaşığı tereyağı

Şerbet için:

1 çay bardağı bal

1,5 su bardağı su

1 su bardağı şeker

Yarım limon

Ceviz çok ince dövülür. Tereyağı, tarçın ve rendelenmiş elmayla karıştırılır. İki kat yufka üst üste konur. İç harç serptirerek yüzeyine yayılır ve rulo yapılır. Bu şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine tereyağı eritilir ve gezdirilir. 190 derece fırında pembe renkte pişirilir. Servis tabağına aktarırken her rulo 4 eşit parçaya kesilir. Tatlı soğurken şerbet malzemesi bir taşım kaynatılır. Servis sırasında sıcak şerbet bükmelerin üzerine gezdirilir.