



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KÜRDAN TATLISI

1 Su bardağı Ceviz
2 Adet Yufka
Şerbeti İçin:
1 Dilim Limon
1.5 Su bardağı Su
2.5 Su bardağı Toz Şeker
Kızartmak İçin:
Sıvı Yağ
Üzeri İçin:
Tarçın

Şerbet için su, şeker ve limonu tencereye alıp kaynadıktan sonra 5 dk. daha kaynatarak soğumaya bırakıyoruz. Bu işlemi bir gün veya birkaç saat önceden yapabilirsiniz. Taze alınmış yufkayı tezgâhın üzerine serip bir ucundan başlayıp rulo şeklinde sarıyoruz. Bir parmak kalınlığında dilimlere bölüyoruz. Bitiş yerlerinden kürdanı karşılıklı batırarak sabitliyoruz. Yufkaların tamamına bu işlemi yaptıktan sonra kızgın bol yağda kızartıyoruz. Ardından soğumuş şerbetin içine atıp, şerbetini çektikten sonra servis tabağına alıp üzerine bolca kırılmış ceviz serpiştiriyoruz. Soğutmadan hemen servis ediyoruz. Arzuya göre tarçın da serpebilirsiniz.

