CEVİZLİ KURU YUFKA TATLISI

Yarım paket (125 gr) Bizim Yağ
3 yemek kaşığı dolusu nişasta
1 su bardağı ceviz içi
10 adet kuru yufka
Şerbeti için:
3,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
1 dilim limon

Tatlımızın harcı için öncelikle ceviz içlerimizi ve nişastamızı bir tavaya alıp kavuruyoruz. Kuru yufkamızın tezgahta iki tarafını da suyla ıslatıyoruz. Fırın kabımızı, erittiğimiz Bizim Yağ ile yağlıyoruz. Yufkalarımızın ilkini, kabımıza seriyoruz. Üzerine Bizim Yağ sürüyoruz. Sonrasında, cevizli harcımızı serpiyoruz. Harcın üzerini, yine ıslatmış olduğumuz yufka ile kapatıyoruz. Bütün yufkalar bitene kadar aynı işleme devam ediyoruz. Son katımızın da üzerine Bizim Yağ sürüyoruz ve 180 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Bu sırada, şerbetimiz için, suyu ve toz şekeri pişiriyoruz. Şerbetimiz kaynayınca içine limon suyunu ekleyip ılıması için bekletiyoruz. Tatlının üzerine ılıyan şerbeti gezdiriyoruz.
Tatlımızı, biraz dinlendirdikten sonra, servis edebiliriz.

Not: Yufkaları ıslattıktan sonra üst üste koymayın ki birbirine yapışmasınlar.

© lezzetler.com tarif no:126361 • adı:Cevizli Kuru Yufka Tatlısı • gönderen:senet • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:28