# CEVİZLİ ÜZÜMLÜ TATLI

MALZEMELER
4 yufka
200 gram ceviz
100 gram kuru üzüm
1 kahve fincanı toz şeker
1 yemek kaşığı tarçın
3 elma
2 kahve fincanı pudra şekeri
Kızartmak için sıvıyağ

HAZIRLANIŞI
Elmalar yıkanıp, ayıklanıp rendelenir, cevizler dövülür. Üzüm yıkanır, ayıklanır. Tarçın ve toz şeker de ilave edilerek malzeme iyice karıştırılır. Yufkalar 4-5 santim eninde (aşağı yukarı 4 parmak eninde) uzunlamasına kesilir. Hazırlanan malzemeden yufkaların içine birer kaşık konulur, üçgen şeklinde sarılır ve yağda kızartılır. Yağdan çıkarılan tatlılar kalın bir peçete üzerine alınarak fazla yağlarının peçete tarafından emilmesi sağlanır. Daha sonra bir servis tabağına alınarak üzerine pudra şekeri dökülüp servis edilir. Ilık olarak yenmesi tavsiye edilir.

ML® Üzümlü Çörek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1841 • adı:CEVİZLİ ÜZÜMLÜ TATLI • gönderen:TATLI • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:25