



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÜZÜMLÜ TATLI

5 yufka
250 gr ceviz
100 gr kuru üzüm
1 yemek kaşığı tarçın
3 elma
3 kahve fincanı pudra şekeri
1 kahve fincanı şeker

Elmalar yıkanır, ayıklanır 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.