



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ YUFKA TATLISI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

6 yaprak kuru yufka  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı ceviz  
1 fincan toz şeker  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 paket vanilya  
1 çay kaşığı tarçın  
Şurubu İçin;  
2 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı su

Bir bardak su kaynatılır. Şeker kaynar suya katılarak iyice karıştırılır ve bir kenara bırakılır. Ayıklanmış ve iyice çekilmiş ceviz içi toz şekerle karıştırılır. Bir kaşık tereyağı, börek tavaında eritilir ve her tarafına yayılır. Yufkalarından bir tanesi de tavaya yerleştirilir, üstüne bir miktar yağ sürülür. Üstüne üç kaşık şekerli ceviz serpilir. Bir yufka daha eklenir arasına kaşığın tersiyle tereyağı sürülür ve altı kaşık ceviz serpilir. Yufkalar bitene kadar bu işlem sürdürülür. Yufkanın bir tarafı kızardıktan sonra, börek kapağı ıslatılır, diğertaraf çevrilmeden tavada kalan tereyağı eritilir ve börek en kısık ateşte kızarmaya bırakılır. Her iki tarafın kızarması tamamlandıktan on dakika sonra şurup, böreğin her tarafına eşit şekilde dağıtılır. Yufkalar ılık iken ılık şurup üzerine yavaş yavaş dökülür. Kapak kapatılmadan iyice soğumaya bırakılır. Soğuyan yufkalar kare biçimde kesilerek sıcak servis edilir.

