



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA TATLISI (BAKLAVA YUFKASI)

12 adet baklava yufkası

2 çorba kaşığı tereyağı

İçerisinde:

4 adet elma

1 su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Baklava yufkalarını altışarlı iki gruba ayırın ve aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste koyun. Daha sonra yufkaları dört eşit parçaya kesin. Elmaların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Toz şekerle birlikte yumuşayana kadar pişirin. Tarçın ve cevizi ekleyip karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Yufkalara elmalı harcı paylaştırıp büzerek bohça şekli verin. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

