



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ELMALI YUFKA TATLISI

3 adet yufka  
3 adet orta boy elma  
1 ay bardađı toz Őeker  
1 tatlı kaŐığı tarçın  
1 ay bardađı ceviz  
Üzeri için:  
3 orba kaŐığı bal  
1 orba kaŐığı pudra Őekeri

Elma rendelenir. Toz Őeker, tarçın ve cevizle karıŐtırılır. Yufkalar ortadan kesilir. Kesilen düz kısımlarına uzunlamasına i konur ve gevŐek rulo yapılır. Sonra 3 parmak eninde verev olarak kesilir. Yağlı kağıt serilmiŐ tepsiye dizilir. 180 derece fırında pembeleŐene kadar piŐirilir. Sıcakken bal gezdirilir, pudra Őekeri serpilir.