



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI YUFKA TATLISI

- 2 adet yufka
- 1 ay bardağı kıyılmış antepfıstığı
- 1 su bardağı süt
- 2 orba kaşığı irmik
- 3 orba kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 2 orba kaşığı tereyağı

Süt, irmik, şeker ve vanilyayı koyulaşınca kadar karıştırarak pişirin. Koyulaşınca tencereyi ocaktan alıp üzerine tereyağını ekleyin, karıştırın ve bir miktar soğutun. Üzerine toz halindeki fıstıkları ekleyip harmanlayın. Yufkaların üzerine bu karışımı sürüp katlayın ve fırın tepsisinin dizip 200 derecede pişirin.



Fotoğraf "gelin kız" tarafından gönderildi. 06.08.2015