



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAHİNLİ YUFKA TATLISI

5 adet yufka  
250 gr. margarin  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
1 çorba kaşığı tarçın  
2 çorba kaşığı tahin  
Süslemek için:  
Dövülmüş ceviz  
Şerbeti:  
3 su bardağı su  
3 su bardağı şeker  
1/4 limon

Yağı bir tavanın içinde eritem. Başka bir kabın içinde ceviz, tahin ve tarçını karıştıralım. Bir yufkayı açıp içine erittiğimiz yağdan bir miktar sürelim. Daha sonra harcım ekleyelim. Yufkayı rulo yapalım. Daha sonra bir ucundan başlamak üzere gül şeklinde kıvrıyalım. Bu şekilde teflon tavaya koyalım. Alın ve üstünü kısık ateşte kızartalım. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp pişirelim. Bu arada başka bir tencerenin içinde su, şeker ve limonu kaynayıp şerbet yapalım. Ocaktan aldığımız zaman içine limonu sıkalım. Yufkaları henüz sıcakken üzerine soğuk şerbeti döküp, servis yapalım.