



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKZADE

2 adet yufka
1 rulo kaymak
1 su bardağı antepfıstığı
Kızartmak için:
Şerbet için:
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet kaynatılır, soğutulur. İlk yufka serilir, yüzeyine kaymağın yarısı sürülür. Sonra dövülmüş fıstığın yarısı serpilir. Rulo yapılır, ortaya gelince kesilir, kalan kısım da rulo yapılır. Sonra rulolar iki parmak eninde kesilir. Diğer yufka da aynı şekilde yapılır. Tatlılar kızartılır, bir tepsiye dizilir. Üzerine soğuk şerbet gezdirilir. 1 saat sonra ikram edilebilir.