



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAYMAKLI CEVİZLİ YUFKA TATLISI

2 adet yufka
1 paket kaymak
2 bardak ceviz içi
4 yemek kaşığı margarin
şerbeti için;
3 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
Yarım limon

Şerbeti hazırlayıp soğumaya bırakın. Yufkaları üst üste tezgaha serin kaymağı sürün. Cevizi serpin. Önce yufkanın uçlarından tutarak ortasında birleştirin sonra da rulo şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye koyarak dilimlere ayırın. Margarin eriterek üstüne sürün 170 derecede kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardığınızda soğuk şerbeti döküp çekmesini bekleyin. Kaymak ve cevizle süsleyerek servis edin.

