



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUYEMİŞLİ YUFKA TATLISI

MALZEMELER

3 yufka (600 gr.)
2 1/2 su bardağı süt (625 ml.)
1 su bardağı krema (300 ml.)
1 adet çırpılmış yumurta
2 çorba kasığı gülsuyu (30 ml.)
1/2 su bardağı, mini robotta çekilmiş fıstık (75 gr.)
1/2 su bardağı, mini robotta çekilmiş badem (75 gr.)
1/2 su bardağı, mini robotta çekilmiş fıstık (75 gr.)
2/3 su bardağı, kuru üzüm (125 gr.)

YAPILIŞ TARİFİ

Firininizi 160 °C`de ısıtın. 3 yufkayı, 2 ayrı fırın tepsisine yayın ve firinin turbo fonksiyonunu kullanarak yufkalar kuruyup kızarana kadar (19-20 dk.) fırında tutun. Yufkalari çıkardıktan sonra fırın ısısını 200 °C`ye çıkartın. Süt ve kremayı bir sos tenceresinde karıştırın ve kısık ateşte 10 dk. kadar ısıtın (kaynamamasına dikkat edin). Süt ve krema karışımına 1 çırpılmış yumurta, gülsuyu ve sekeri ilave edin. Fırında kuruttugunuz yufkalari elinizle ufalayın. Kırılmış badem, fıstık, kuru üzüm ve tarçını bir kapta karıştırın. Sig bir fırın kabına ufalanmış yufkalari, kuruyemis karışımını ve tekrar ufalanmış yufkalari serin. Süt krema karışımını yufka ve kuruyemis katlariyla hazırladığınız fırın kabına dökün ve 200 °C`de 20 dk. kadar pisirin. Krema ile servis yapın.