



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN LOKMASI

30 adet baklavalık yufka
400 gram kadayıf
2 su bardağı Antep fıstığına da ceviz içi
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
150 gram tereyağı

Tereyağını eritin ve bir kısmını, kadayıflarla ovalayarak karıştırın. Fırın tepsisini de yağlayın. Baklavalık yufkalardan 5 tanesini üst üste dizin ve üzerine bir şerit halinde kadayıfı serin. Üzerine ceviz içini kıyıp serpin ve çok sıkı rulo olarak sarın. Tepsiyeye dizin. Tepsi doluncaya dek aynı işlemi yapın. Isıtılmış tereyağını da üzerine gezdirip 200 derecedeki fırında üzeri nar gibi kızarıncaya dek pişirin. Bu arada şerbetini hazırlayın. Şerbeti için de şeker ve suyu kaynatın. Tatlıyı fırından çıkınca da üzerine soğuk şerbeti döküp çektirin. Dilimleyip servis tabağına alın.



Fotoğraf "torun hanım" tarafından gönderildi. 10.07.2014