



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ABHAZ TATLISI

8 adet sacda pişmiş kuru yufka
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 su bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
3.5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Kuru yufkaları yağlanmış fırın tepsisine hafif ıslatarak tek tek koyun. Aralarına yağ gezdirin ve cevizleri serpin. En üstte kalan parçaya da yağ ilave edin. 200 derecelik fırında yufkalar iyice kızartın. Soğuduktan sonra sıcak şerbeti üzerinde gezdirin. Üzerini kapatarak 10 dakika bekletin. Şurup iyice çekip, soğuyunca servise sunun. Şerbetin hazırlanışı: Şekerle suyu iyice kaynatın. İnmesine yakın limon suyu ilave edin.