



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AKGÜL TATLISI

3 adet hazır yufka  
1 çay bardağı toz şeker  
2 su bardağı sövülmüş ceviz  
1 çay kaşığı tarçın  
2 çorba kaşığı süt  
Üzeri için;  
yarım paket tereyağı  
Şurup için;  
3 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu  
Üzeri için;  
1 çorba kaşığı hindistancevizi

Şurup malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır, diğer taraftan her yufka üçden olarak 8 parçaya kesilir. Badem, toz şeker, tarçın, süt iyice karıştırılır yufkaların geniş kenarına paylaşılır, önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında gül börek gibi döbdürülür, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerlerine eritilmiş tereyağı gezdirilir, tepsinin ağı yağlı kağıt ya da alüminyum folyo ile sıkıca kapatılır, önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25-30 dakika pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekip servis yapılacağı sırada üzerlerine hindistancevizi serpilir.

[ML® Akgül Tatlısı için tıklayın](#)