



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CENDERE

MALZEME ve HAZIRLANIŐI:

Buğün artık tamamen unutulmuş diyebileceğimiz bu tatlı, yapılıőı biraz zor ancak o nispette nefis bir tatlıdır. Efendim, isteğe göre 6-7 adet çok ince baklava yufkası açılır. Őimdi bazı yerlerde hazır da satılmaktadır. Önce, bu iő için, 3,5 veya 4 santim çapında, normal uzunlukta bir oklava gerekir. Her bir yufka, önceden oklava niőasta ile bulanır, sonra sarılır. Sarma iőı bitdikten sonra, oklavanın bir ucu elle tutulur, yufka öteki uçtan aőağıya doru itilerek, boğum boğum buruőturulur. Böylece yufkaların her birinin boyu 15-20 santime kadar indirilir. Sonra bu buruőuk boru Őeklindeki yufkalar, dibi hafifçe yağlanmış fırın tepsisine yerleőtirilip, baklavada olduğu gibi, eritilmiş sıcak tereyağı konur ve çok hafif sıcaklıktaki fırında, börek kırmızısı bir renk alıncaya kadar piőirilir. Sonra, fırından alınan kızarmıő yufkaların üzerlerine, soğutulmuş tatlı Őurubu dökölüp, bir saat kadar bekletilir. Son olarak, çok dikkatle ve yufka borular kırılmadan herbirinin içine kaymak doldurulur. Servis yaparken tabağa alınıp bunlar 4-5 santim boyunda kesilerek ikram edilir.
