



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZZADE (HAZIR YUFKA)

2 yufka
1 rulo kaymak
100 gr. iri dövölmüş ceviz
2 orba kaşığı tereyağı
Şerbeti için:
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 limon kabuğı rendesi
Limon suyu

Yufkaları üst üste koyun, rulo kaymağı yayın ve üzerine dövölmüş ceviz serpin. Yufkaların uçlarını büyük boy zarf şeklinde katlayın. Rulo yaparak iki parmak eninde kesin ve tepsiye dizin. Tereyağını kızdırın, üzerine gezdirin. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Üzerine soğuk şerbet dökün.