



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİLLİ EV TATLISI

3 adet yufka
2 çorba kaşığı tereyağı
250 gr dil peyniri
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yufkalar katlanır ve çok ince kıyılır. Yarısı yağlanmış fırın kabına bastırarak konur. Üzerine parçalara ayrılmış dil peyniri yerleştirilir. Kalan yufka parçaları da üzerine kapatılır ve yerleştirilir. Son olarak eritilmiş tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.