



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA TATLISI (BAKLAVA YUFKASI)

12 adet baklava yufkası

2 orba kaşığı tereyağı

İçi için:

4 adet elma

1 su bardađı toz řeker

1 ay kaşığı tarçın

1 ay bardađı dövülmüř ceviz

Baklava yufkalarını altışarlı iki gruba ayırın ve aralarına eritilmif tereyağı sürerek st üste koyun. Daha sonra yufkaları dört eşit parçaya kesin. Elmaların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Toz şekerle birlikte yumuşayana kadar pişirin. Tarçın ve cevizi ekleyip karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Yufkalara elmalı harcı paylaştırıp büzerek bohça şekli verin. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

