



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TATLI (HAZIR YUFKA)

2 adet yufka
Sıvıyağ
2 adet elma
3 çorba kaşığı bal
1 çorba kaşığı tarçın
Süslemek için:
2 çorba kaşığı pudraşekeri

Yufkaları üçgen biçiminde kesin. İç kısımlarına fırça ile yağ sürün. Elmaların kabuklarını soyup rendeleyin. Rendelenmiş elmayı, bal ve tarçın ile karıştırın. Yağladığınız yufkalara eşit miktarlarda bu karışımdan koyup, sarın. 200 derece fırında 25 dakika kadar pişirin. Üzerini pudraşekeri ile süsleyerek servis yapın.

