



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI YUFKA TATLISI

- 4 adet orta boy kırmızı elma
- 4 adet baklavalık yufka
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 4 adet ceviz
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Üzeri için:
- 1 tatlı kaşığı pudra şekeri

Kabukları soyulmuş elmaları rendeleyin ve yapışmaz yüzeyli bir tavaya alın. İçine toz şeker ve tarçın katıp, elma suyunu çekene kadar pişirin. Tavayı ocaktan alıp, dövülmüş ceviz katın ve soğumaya bırakın. İki adet yufkayı üst üste koyun ve kenarına elmalı harcın yarısını yayıp, rulo yapın.

Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın ve yağlanmış tepsiye yerleştirin. 4 parmak eninde vev kesin ve üzerine zeytinyağı sürün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra üzerine pudra şekeri serpip, servis yapın.

