



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI YUFKA TATLISI

3 adet yufka
3 adet orta boy elma
1 ay bardađı toz Őeker
1 tatlı kaŐığı tarçın
1 ay bardađı ceviz
Üzeri için:
3 orba kaŐığı bal
1 orba kaŐığı pudra Őekeri

Elma rendelenir. Toz Őeker, tarçın ve cevizle karıŐtırılır. Yufkalar ortadan kesilir. Kesilen düz kısımlarına uzunlamasına i konur ve gevŐek rulo yapılır. Sonra 3 parmak eninde verev olarak kesilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Sıcakken bal gezdirilir, pudra Őekeri serpilir.