



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI YUFKA TATLISI

4 adet yufka
3 adet yeşil elma
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
1 tutam tarçın
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağını ocakta bir kabın içinde eritin. Elmaları soyup bir kabın içine rendeleyin. Üzerine şekeri ve kıyılmış cevizi ekleyip tarçınla tatlandırın ve karıştırıp suyunu biraz süzdürün. Yufkaların arasına yağ sürüp iki kat halinde hazırlayın. Büyük kare şeklinde kesin. Üzerine eritilmiş tereyağını sürüp şekerli elmalı harcı ortasına bir kaşık dolusu koyun. Yufkanın kanarlarındaki kısmı yukarı doğru katlayıp açılmasın diye kıvrıp tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 25 dakika kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak ya da ılık olarak servis yapın. Bu şekilde katlamak zor gelirse kol böreği gibi de sarıp tepsiye dizilebilir. Fırından alıp üzerine pudra şekeri serpilebilir.