



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI KURU YUFKA TATLISI (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

9 adet kuru yufka
2 yemek kaşığı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı kavrulmuş çekilmiş fındık
Şerbeti İçin;
2 su bardağı su
1.5 su bardağı toz şeker
Birkaç damla limon suyu

Önce su ve toz şeker kaynatılarak şerbet hazırlanır. Sonra yufkalar tuzlu suda hafif bir şekilde ıslatılır. 3 adet yufka tavaya dizilir, üzerine toz şeker ve iç fındıktan yapılmış harçtan serpilir. Sonra 2 kat daha börek yerleştirilip üzerine tekrar hazırlanan harçtan ilave edilir. Kalan 3 börek de tuzlu suda ıslatılıp aynı şekilde yerleştirilir. Hazırlanan malzeme sıvı yağda kızartılır. Altı üstü kızarıldıktan sonra hazırlanan şerbet ılık böreğin üzerine dökülür ve kesilir. Daha sonra servis edilir.

