



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TAHİNLİ YUFKA TATLISI

3 adet ev yapımı kuru yufka
1 su bardağı fındık içi
1 çay bardağı toz şeker
1.5 çay bardağı süt
1 çay bardağı tahin
1 adet yumurta
3 kaşık sıvıyağ
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

Fındıkları 1 çay bardağı tozşekerle birlikte mutfak robotuna koyup çok ince olmayacak şekilde kıyın. Kıyılmış şekerli fındığı bir kaba alıp tahinle karıştırın.

Fırın tepsisini yağlayıp yufkalardan birini kenarları dışa sarkacak şekilde tepsiye yayın. Diğer yufkaları gelişigüzel parçalara bölün. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Süt, sıvıyağ ve yumurtayı bir kaptan çırpın. Yufka parçalarının yarısını aralarına sütlü karışımdan gezdirerek tepsiye yerleştirin. Üzerine tahinli fındık karışımını yayıp kalan yufkaları da aynı şekilde yerleştirerek sütlü karışımla ıslatın. Dışa sarkan yufkaları böreğin üzerine doğru kıvrın. Üzerine kalan sütlü karışımdan sürerek böreği tamamlayıp 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

Diğer yanda 2 bardak suya 2 bardak şeker koyun, bir taşım kaynatıp ılınmaya bırakın. Tepsiyi fırından alınca şerbeti böreğin üzerine döküp soğuyana kadar bekletin. Dilimleyip servis yapın.