FINDIKLI YUFKA TATLISI (GİRESUN)

Milli Eğitim Bakanlığı

8 adet kuru yufka Şerbeti için
1 su bardağı iri çekilmiş fındık 2 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı kuru üzüm 1 su bardağı su
2 çorba kaşığı toz şeker 1-2 damla limon
2 çorba kaşığı tereyağı
½ çay bardağı fındık yağı
1 çay bardağı süt

Önce iç malzemesi hazırlanır; fındık ve kuru üzüm şeker ile harmanlanır.
4 adet yufkanın tek tarafı süt ile ıslatılır, diğer tarafı alta gelecek şekilde tavaya yerleştirilir.
Hazırlanan iç malzeme üstüne dökülür, yayılır.
Kalan 4 adet yufka diğer yufkalar gibi hazırlanır. İç malzemenin üstüne yerleştirilir.
Her iki tarafı pembeleşinceye dek pişirilir.
1 su bardağı su ve 2 su bardağı toz şeker karıştırılır ve kaynatılır. Kıvama gelince limon ilavesi ile kıvam oluşunca ocaktan alınır ve şerbet hazırlanmış olur.
Şerbet sıcak olarak soğuyan böreğin üstüne dökülür.
Soğuk olarak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145832 • adı:Fındıklı Yufka Tatlısı (Giresun) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:22