



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI YUFKA SARMASI

2 adet yufka
1 su bardağı antep fıstığı
Yarım paket margarin
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
2 parça limon tuzu

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Yufkalar ortadan ikiye kesilir. Kenarları katlanarak karemsi şekil verilir. Toz fıstık uzunlamasına konur ve rulo yapılır. Rulo 2 parmak eninde kesilir. Diğer yufkalar da aynı şekilde hazırlanır. Üzerlerine erimiş margarin gezdirilir. 185 derece fırında altın rengi olana dek pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra şerbet gezdirilir.