



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## İNCE YUFKADA ELMA TATLISI

Elif Korkmazel

12 adet baklava yufkası

2 çorba kaşığı tereyağı

İçerik için:

4 adet elma

1 su bardağı toz şeker

1 çay kaşığı tarçın

1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Baklava yufkalarını altışarlı iki gruba ayırın ve aralarına tereyağı sürerek üst üste koyun. Sonra yufkaları dört eşit parçaya kesin. Elmaların kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Toz şekerle yumuşayana kadar pişirin. Tarçın ve cevizi ekleyip karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Yufkalara elmalı harcı paylaştırıp büzerek bohça şekli verin. 180 derece fırında rengi kızarana kadar pişirin.