



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTMA VEREV TATISI

2 adet böreklik yufka
1 su bardağı ceviz
Kızartma yağı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet yapılır, soğumaya bırakılır. Yufka serilir, kenarların yuvarlak kısımları kesilerek kare şekil verilir. Kesilen kısımlar ortaya atılır. Kenarına cevizin yarısı konur ve rulo yapılır. Rulo 2 parmak eninde verev olarak kesilir. Diğer yufka da aynen yapılır. Parçalar kızgın yağda altın rengi kızartılır. Soğuk şerbete atılır.