



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YUFKA TATLISI

4 adet hazır yufka
2 su bardağı ceviz
1 paket tereyağı (250 gr)
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet malzemesi kaynatılır ve soğumaya bırakılır. İlk yufka serilir üzerine 1-2 kaşık eritilmiş tereyağı sürülür. Sonra ortadan ikiye katlanır ve kat yerine uzunlamasına ceviz konur, rulo yapılır. Rulo kendi etrafında sarılır ve yağlanmış tepsinin ortasına konur. Sonra diğer yufkalar da aynı şekilde rulo yapılır ve tepside ki yufkanın kenarına sarılır. Bu şekilde bütün yufkalar sarılır. Kalan tereyağı en son sarılmış yufkaların üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbet gezdirilir.