



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY YUFKA TATLISI

3 adet yufka  
150 gr. ceviz içi  
100 gr. kuru üzüm  
2 adet elma  
Kızartmak için sıvıyağ  
1 çorba kaşığı tozşeker  
100 gr. pudraşeker  
1 paket tarçın

Çekilmiş veya ince kıyılmış cevizin içine üzümü, tarçını, rendeden geçirilmiş elmaları, tozşekerini koyup, karıştırınız.

Yufkaları masaya yayıp, ikiye katlayınız. Dört parmak eninde şeritlere kesin.

Her parçayı açıp, birer köşesine hazırlanan içten birer kaşık koyup, muska şeklinde sarınız.

Kızartma yağın bir kaba koyup, yufkaları atıp, kızartınız.

Bol pudraşekerine sıcak sıcak bulayıp, servis tabağına diziniz.

Üzerine tekrar pudraşekerini serpip, servis yapınız.

Not: Yağda kızartmak istemezseniz, şeritlere önce birer çorba kaşığı erimiş margarin veya tereyağı sürüp, içini koyup, yine muska şeklinde sarıp, tepsiye koyup, fırında pişiriniz. Fırından çıkınca, üzerine soğuk şurup döküp, servis yapınız.