



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YUFKALI ÇİLEKLİ TATLI

2 adet yufka
125 gram margarin
2 su bardağı çilek kompostosu
250 gram çilek
2 çorba kaşığı tuzsuz lor peyniri
2 çorba kaşığı ceviz
2 çorba kaşığı pudraşekeri

Margarini tavaya alıp eritin. Birinci yufkayı yağlayın. Üzerine ikinci yufkayı koyup yağı gezdirin. Yufkaları küçük bir fırın tepsisine yerleştirin. Dışarıda kalan yufka parçalarını üzerine kapayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

Fırından aldıktan sonra üzerine komposto suyunu gezdirin. Çilekleri ayıklayıp, küçük doğrayın. Lor ve cevizle karıştırın. Malzemeyi yufkanın bir kenarına koyun. Rulo biçiminde katlayın. Üzerine pudraşekeri serpin. Dilimleyerek servis yapın.