



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KÜRDAN TATLI

### MALZEMELER

1 adet yufka  
1 paket kürdan  
1 bardak sivi yağ  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı su  
Çeyrek limon (suyu)

### YAPILIŞI

Sekeri ve suyu kaynatın. Serbet kıvamını alınca içine limon suyunu ilave edin. Bir dakika daha kaynatın. Atesten alıp vanilyayı ilave edin. Sogumaya bırakın. Bir yufkayı ortadan ikiye bölün. Yuvarlak tarafından başlayarak gevsekçe rulo halinde sarın. 3 cm genişliğinde kesin. Her bir ruloya birer kürdan batırın. Kızdırılmış çiçek yağında kızartın. Hemen iyice sogutulmuş serbete atın. 3-5 dakika beklettikten sonra servis tabagina alıp servise sunun.

Not: Serbetin soguk olması tatlinin çitir olmasını sağlar. Yufkanın gevsek sarılması tatlinin hamur olmasını engeller.

---