



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ PAÇAVRA TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

1 yufka
1 çorba kaşığı bal
2 tane kuru kayısı
Bir miktar fıstık
Tereyağı

1 yufkayı minik parçalar halinde elle didikleyin. Didiklediğiniz yufkayı ister bir fırın kabında ister yağlı kağıdın üzerine koyup üzerine bir kaç parça tereyağı koyun. Ardından bir kaşık bal, ince kıyılmış kuru kayısı ve bir miktar fıstığı üzerine serpip 200 derecelik fırında 15-20 dakika kadar pişirin.

