



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU YUFKA TATLISI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Yufka 10 Adet

Tereyağı 200 gr.

Ceviz içi 1 Su bardağı

Bal için (Şerbet):

Toz şeker3 Su bardağı

Su3 Su bardağı

Limon 1 Tatlı kaşığı

Bal (Şerbet) Yapılışı: Toz şeker ve su kaynatılır. İnmeye yakın limon suyu konur.

Tepsi yağlanır. Yufkalar su ile ıslatılarak tepsiye yerleştirilir. İki yufkadan sonra üçüncü yufka eritilmiş tereyağı ile yağlanır. 5 Yufka yerleştirilince araya dövülmüş ceviz döşenir. Üste 5 yufka daha aynı şekilde yerleştirilir. En üste eritilmiş tereyağı gezdirilir. Fırında kızartılır. Kare kare kesilip üzerine ılık bal (şerbet) dökülür.

