



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEKMEZLİ ÇITIR KURABIYE

- 3 adet baklavalık yufka
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı pekmez
- 2-3 çorba kaşığı ceviz (iri dövülmüş)
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 çay bardağı Pudra şekeri

Baklavalık yufkaları tezgahta üst üste koyun.  
Önce sıvıyağı, pekmezi her yerine fırça yardımı ile sürün.  
Cevizleri eşit şekilde serpin.  
Yufkanın uzun kenarından sıkıca rulo şeklinde sarın.  
İki parmak kalınlığında kesin.  
Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.  
Orta dereceli fırında 15 dakika pişirin.  
İlдіktan sonra servis tabağına dizin.  
Üzerlerine pudra şekeri serpin

