



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE YUFKA TATLISI

4 adet yufka
1 orba kaşığı nişasta
3 orba kaşığı tereyağı
Şerbeti için.
2 su bardağı şeker
2 su bardaęı su
Yarım limon suyu
Üzerine:
Kıyılmış antepfistığı

Bir adet yufkayı tezgaha yayın ortadan ikiye bölün ve üzerine nişasta serpin. Fazlasını alıp yufkayı rulo şeklinde sarmaya başlayın. Dört parmak kalınlığında kesip tepsiye dizin. Tüm yufkaları bu şekilde hazırlayıp tepsiye dizin. Üzerine tavada kızdırdığınız tereyağını gezdirip 200 derecedeki fırında pişmeye bırakın. Üzeri iyice kızarınca fırından alıp soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Şerbetini yapmak içinde şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp içine limon suyunu döküp ocaktan alın. Soğuyunca da tatlının üzerine gezdirin. Çok lezzetli ve pratik olan bu tatlıyı isterseniz baklavalık yufka ile hazırlayabilirsiniz.