



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHİPSİZ TATLI

4 adet yufka
1 paket tereyağı
İç:
1,5 su b
ardağı ceviz
Şurup
3 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su

Evvela şeker ve su biraz kıvam alana kadar kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Tereyağı yakmadan eritilir. Yufkalar üst üste konur. Sigara böreği yapar gibi 12'şer üçgen parçaya kesilir. İlk üçgen alınır, fırçayla tereyağı sürülür. Kenarına çekilmiş ceviz konur, kenarları katlanır ve rulo yapılır. Kalan yufkalar aynı şekilde sarılır. Fırın tepsisine yan yana konur. Kalan tereyağı üzerine sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 3 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra ikram edilebilir.